

POLLO ARROSTO E PEPERONI

Ingredienti per 6 persone:

- pepe
- sale
- 2 pomodori
- 15 cl di vino bianco secco
- 225 g di peperoni
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 pollo da 1800 g

Fate riscaldare il forno a 230 gradi.

Salate e pepate l'interno del pollo, legatelo, quindi salatelo e pepate l'esterno.

Mettete il pollo in una teglia da arrosto con l'olio e fatelo cuocere per circa un'ora e quindici minuti, girandolo dopo quarantacinque minuti.

Quando lo girate, raccogliete il grasso e il liquido di cottura in una ciotola e conservateli per la salsa.

Durante la cottura del pollo sbollentate i pomodori, pelateli, togliete i semi e tagliateli a pezzetti piuttosto grossi.

Togliete i peduncoli ai peperoni, apriteli ed eliminate i semi e i filamenti bianchi.

Lavateli, asciugateli e tagliate la polpa a pezzi.

Controllate il grado di cottura del pollo infilando una forchetta nella parte più carnosa dell'interno della coscia: il succo che ne esce deve essere chiaro.

Mettete il pollo su un piatto di portata, togliete lo spago e tenetelo al caldo nel forno spento.

Recuperate il resto del liquido di cottura contenuto nella teglia e versatelo in una ciotola.

Aggiungete tre cubetti di ghiaccio e girate per qualche secondo, finché il grasso sale in superficie e si indurisce.

Mettete da parte.

Fate riscaldare in una padella un cucchiaino del grasso conservato e fatevi soffriggere i peperoni.

Aggiungete i pomodori, i succhi di cottura e il vino.

Salate e pepate; poi fate bollire la salsa a fuoco vivo, finché di ispessisce.

Ricoprite il pollo con questa salsa e servite.