

# POLLO CON PEPERONI GIALLI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 3 peperoni gialli grandi
- 600 g di pomodori maturi
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Abbrustolite i peperoni alla fiamma o sulla piastra, strofinateli con delicatezza per togliere la pellicina, tagliateli a striscioline.

In un tegame scaldate due cucchiaini d'olio con l'aglio schiacciato e quando lo spicchio ha preso colore eliminatelo.

Unite il pollo tagliato a pezzi, rosolateli da tutte le parti.

Salate, pepate, bagnate con il vino e lasciate evaporare.

Mescolate, aggiungete la polpa dei pomodori a pezzetti e i peperoni.

Proseguite la cottura a fuoco moderato per circa 20 minuti.