

POLLO CON PEPERONI VERDI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 300 g di peperoni verdi piccoli sottili
- 1 noce grande di burro
- 1 aglio
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

In un tegame scaldare una grossa noce di burro e quattro cucchiaini d'olio, quindi rosolatevi per un quarto d'ora il pollo tagliato a pezzi mescolando spesso.

Salate, pepate, coprite e cuocete per circa 20 minuti.

A questo punto aggiungete i peperoni verdi interi, l'aglio intero, ancora un po' d'olio se occorre.

Continuate la cottura a fuoco basso per mezz'ora circa.

Se necessario bagnate con poca acqua calda.

Servite caldo.