

POLLO IN UMIDO DI PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo tagliato in 6 pezzi,
- 3 peperoni di colori diversi,
- 2 bicchieri di vino bianco secco,
- 1 cipolla rossa,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 foglia di alloro,
- 2 foglie di salvia,
- 1 rametto di timo,
- 1 rametto di rosmarino,
- farina,
- olio di oliva,
- sale e pepe.

Il peperone ha la fama di essere un vegetale piuttosto indigesto. Per ovviare a questo inconveniente dopo averlo tagliato a falde potete lasciarlo una decina di minuti sotto un getto d'acqua fresca.

Salate e pepate i pezzi di pollo, infarinateli scuotendo via l'eccesso di farina e fateli rosolare in una padella capace con 3-4 cucchiaini di olio.

Intanto mondate e tritate la cipolla.

Quando il pollo è colorito scolate via l'unto poi rimettete sul fuoco e aggiungete la cipolla tritata e gli spicchi di aglio.

Bagnate con 1 bicchiere di vino e fate evaporare a fuoco vivace, poi cuocete per 30 minuti circa hagnando con il vino rimasto, poco per volta, e qualche cucchiaino di acqua.

Intanto lavate e mondate i peperoni e riduceteli a falde. Trascorso tempo indicato uniteli al pollo, salate un poco e cuocete ancora 15 minuti circa, coperto e a fuoco moderato. Servite ben caldo.