PEPERONI E POLLO IN CASSERUOLA

Ingredienti:

- 500 g di peperoni (vari colori),
- 500 g di pomodori ciliegia,
- 1.5 Kg di pollo già pulito e tagliato a pezzi,
- 100 g di burro,
- 1 cipolla,
- 1/2 bicchiere di vino rosso secco aromatico (es. Porto),
- alloro,
- salvia,
- basilico,
- 1 manciata di olive,
- sale,
- pepe.

Lavare, asciugare e tagliare a filetti i peperoni.
In una casseruola capiente far sciogliere il burro ed imbiondire la cipolla tagliata finemente (a piacere anche 1 spicchio di aglio).
Unire il pollo e lasciare colorire bene in ogni parte, unire il vino e lasciare evaporare.
A questo punto inserire i peperoni, i pomodori tagliati a metà e gli aromi, tritati finemente.
Aggiustare di sale e pepe e far cuocere per circa 1 ora (mescolando spesso).
Trasferire in tavola e servire accompagnando con un vino bianco secco, fresco.