POLLO AL DIAVOLICCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di petti di pollo
- 1 peperoncino rosso
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 2 pomodori di maturi
- prezzemolo
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale marino

Tagliare il pollo a cubetti; spellare e tagliare a dadini i pomodori facendo scolare l'acqua di vegetazione.
Far appassire dolcemente nell'olio cipolla, aglio e prezzemolo tritati; unire il peperoncino sminuzzato.
Unire poi i cubetti di pollo e farli dorare; salare e aggiungere il pomodoro.
Rimescolare e cuocere per 10 minuti.