POLLO ALLA CIOCIARA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo di 1000 g
- 300 g di pomodoro
- 3 peperoni dolci a polpa grossa
- 1 peperoncino
- 2 spicchi di aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva
- sale

Pulire il pollo, fiammeggiarlo e tagliarlo a tocchetti.
In un tegame imbiondire nell'olio gli spicchi d'aglio.
Aggiungere i tocchetti di pollo e far rosolare spruzzando con vino bianco.
Appena il vino sarà evaporato aggiungere il peperoncino, i pomodori e i peperoni mandati e tagliati a falde.
Salare, coprire il tegame e cuocere per circa 45 minuti.