

POLLO COI PEPERONI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo di 1200 g
- 5 peperoni carnosì
- 300 g di pomodori maturi
- 1 cipolla
- brodo
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 25 cl di vino bianco secco
- sale
- pepe

Pulite il pollo, fiammeggiatelo, lavatelo e tagliatelo a pezzi.

Ponete al fuoco un tegame con l'olio mettetevi dentro il pollo e fatelo rosolare, rigirandolo.

Unite poi la cipolla tritata finemente e fatela appassire, quindi bagnate con il vino.

Abbassate il fuoco e fate evaporare il vino della metà.

Dopo cinque o sei minuti unite i pomodori precedentemente scottati in acqua bollente, sbucciati e tritati; salate e pepate.

Lavate i peperoni, tagliateli a metà, eliminate i filamenti e i semi e tagliateli a listerelle piuttosto sottili.

Unite i peperoni al pollo e proseguite la cottura, per 40 minuti circa, mescolando ogni tanto.

Durante la cottura se fosse necessario, bagnate la carne con un po' di brodo caldo.