

# POLLO CON I PEPERONI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo da 1300 g
- 1 peperone giallo
- 1 peperone rosso
- 1 peperone verde
- vino bianco secco
- 1 spicchio di aglio
- 4 pomodori maturi
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Fiammeggiare il pollo, farlo a pezzi, lavare e asciugare.

Far dorare l'aglio nell'olio, unire i pezzi di pollo, farli rosolare a fiamma bassa, poi bagnare con 1 bicchiere di vino, alzare la fiamma e far evaporare.

Unire pomodori a pezzetti e peperoni a listarelle; salare, pepare e cuocere a fiamma bassa coperto per 1 ora, mescolando ogni tanto e bagnando con poca acqua calda.