POLLO COI PEPERONI 1

Ingredienti per 4 persone:

- un pollo di kg. 1,200,
- quattro o cinque peperoni carnosi,
- 300 gr. di pomodori maturi,
- una cipolla,
- brodo,
- 1/2 bicchiere di olio,
- 1/4 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.