

# POLLO ALLA PAPRICA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo di circa 1000 g
- 30 g di pancetta affumicata
- 200 g di cipolle
- 100 g di peperoni verdi
- 50 g di olio d'oliva
- 20 g di paprica dolce
- sale
- 50 g di concentrato di pomodoro

Lavate il pollo, asciugatelo e tagliatelo a pezzi di dimensioni il più possibile uniformi.

Tritate la pancetta affumicata e le cipolle, separatamente, servendovi della mezzaluna.

Tagliate a metà i peperoni, privateli dei semi e delle membrane bianche interne, poi lavateli e riducete la polpa a listerelle sottili.

Fate soffriggere dolcemente la pancetta in una pirofila con l'olio d'oliva, quindi unite le cipolle e fate rosolare anch'esse.

Aggiungete la paprica, quindi mettete nel recipiente anche i pezzetti di pollo e fateli rosolare da tutti i lati, infine salate.

Unite il concentrato di pomodoro e i peperoni, coprite la pirofila e lasciate cuocere la carne a calore moderato per 30-40 minuti.

Se il fondo di cottura tende ad asciugarsi troppo, aggiungete di tanto in tanto un po' d'acqua.