

POLLO CON RISO E PEPERONI

Ingredienti per 6 persone:

- 1 pollo di circa 1500 g
- 1 mazzetto di erbe miste
- 1 limone (succo)
- sale
- pepe bianco
- 1 cucchiaino di paprica forte
- 300 g di peperoni rossi
- 300 g di peperoni verdi
- 2 pomodori
- 100 g di prosciutto cotto (fette da 100 g)
- 8 fette di pancetta affumicata
- 8 cl di olio d'oliva
- 50 g di brunoise di cipolle
- 1 spicchio di aglio tritato
- 12 olive nere snocciolate
- 120 g di riso

Pulite il pollo, staccate le cosce, le ali e il petto e metteteli da parte.

Riducete a pezzetti la carcassa e usatela per preparare un brodo insieme al mazzetto di erbe e alle interiora del volatile. Bagnate i pezzi di pollo con il succo di limone, cospargeteli con sale, pepe e paprica e lasciateli riposare per circa mezz'ora, in modo che si insaporiscano.

Nel frattempo tagliate a metà i peperoni, privateli dei semi e delle membrane bianche interne, lavateli, asciugateli, infine riducete la polpa a striscioline.

Tagliate a dadini i pomodori e il prosciutto cotto.

Fate soffriggere a calore medio la pancetta in una pirofila con metà dell'olio d'oliva, unite quindi la cipolla, l'aglio, i peperoni e il prosciutto e fateli rosolare brevemente, infine abbassate la fiamma al minimo e lasciate cuocere il tutto per 8-10 minuti.

Fate rosolare uniformemente i pezzi di pollo in un tegame col resto dell'olio, poi metteteli nella pirofila e copriteli con il riso, i pomodori e le olive nere.

Bagnate tutto con 3/8 di l del brodo preparato con la carcassa e fate cuocere a fuoco medio per circa 30 minuti.