

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Pollo alla romana

Strawberry · Tuesday, July 27th, 2010

Ingredienti:(4 persone)

- un pollo di circa un kg
- 300 gr pomodori ramati
- 2 peperoni
- un bicchiere di vino bianco
- uno spicchio di aglio
- olio extravergine di oliva
- sale pepe

Preparazione:

Lavate e tagliate a metà i peperoni, togliere i semi, tagliateli a pezzetti, e farli lessare in acqua salata per 5 minuti. sbollentate anche i pomodori pelateli e fateli a dadini. Tagliate il pollo a pezzi, lavatelo, mettetelo in padella con olio sale pepe e aglio,fatelo rosolare su entrambi i lati poi aggiungere il vino, lasciare evaporare , unite un pò d'acqua, coprite e lasciate cuocere per 20 minuti con il coperchio, unite pomodori e peperoni e fate cuocere per altri 20minuti, aggiustando di sale e pepe.

This entry was posted on Tuesday, July 27th, 2010 at 8:38 am and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Romane](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.