

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Pollo con peperoni

Strawberry · Tuesday, August 24th, 2010

Ingredienti:(4 persone)

- 600 gr petti di pollo
- 2 peperoni uno rosso uno giallo
- una cipolla
- mezzo bicchiere di vino bianco
- 200 gr pomodorini pachino
- 3 cucchiaini olio d'oliva
- sale pepe

Preparazione:

Pulite i petti di pollo e tagliateli a dadini, in un'ampia padella, versate tre cucchiaini d'olio e tritate finemente la cipolla, fatela dorare a fiamma bassa e poi aggiungete i dadini di petto di pollo, alzate la fiamma e fate rosolare i petti, girandoli spesso per non farli bruciare, quando è ben rosolato, aggiungete il vino bianco, abbassate la fiamma e fate evaporare il vino. Lavate e tagliate a pezzetti sia i peperoni che i pomodorini, mettete insieme al pollo i peperoni, coprite e lasciate cuocere per 20 minuti, passati i 20 minuti togliete il coperchio dal pollo e fate asciugare l'acqua che si è formata con la cottura dei peperoni, quando si è ritirata, aggiungete i pomodorini, il sale e alzate nuovamente la fiamma, quando i pomodorini sono cotti il pollo è pronto, adagiatelo su di un piatto da portata, aggiungete una bella macinata di pepe.

This entry was posted on Tuesday, August 24th, 2010 at 7:22 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

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.