



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## Pollo all'abruzzese



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**60 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una padella**

### **Ingredienti**

- 1 pollo
- 500 gr di pomodori pelati (o polpa di pomodoro)
- 1 cipolla
- 2 peperoni
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

## **Preparazione Pollo all'abruzzese**

### **Passo 1.**

Arrostite i peperoni e tagliateli a listarelle.

### **Passo 2.**

Pulite e tagliate il pollo in pezzi.

### **Passo 3.**

Tritate la cipolla e fatela dorare in una padella con l'olio.

### **Passo 4.**

Aggiungete i pezzi di pollo e fateli dorare.

### **Passo 5.**

Salate e pepate a piacere.

### **Passo 6.**

Unite i pelati tagliati a pezzettoni.

### **Passo 7.**

fate soffriggere i peperoni con dell'olio.

## **Passo 8.**

Aggiungete quindi il pollo e fate cuocere per 10/15 minuti.

### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)