



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

## **Pollo con i peperoni**



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora e mezza** Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

### **Ingredienti**

- 1 pollo da 1 Kg
- 4 peperoni
- 400 gr di pomodori
- olio extravergine di oliva
- 1 bicchiere di vino bianco
- brodo
- sale
- pepe

## **Preparazione Pollo con i peperoni**

### **Passo 1.**

Pulite il pollo e tagliatelo in pezzi.

### **Passo 2.**

Pulite i peperoni e tagliate a pezzi anch'essi.

### **Passo 3.**

Mettete il pollo a cuocere in un tegame con olio extravergine d'oliva.

### **Passo 4.**

Fate sfumare con il vino bianco, quindi aggiungete i peperoni ed il pomodoro tagliato in pezzi.

### **Passo 5.**

Fate cuocere per 1 ora circa, irrorando di tanto in tanto con il brodo.

## Note

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