



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

Pollo in salsa piccante



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

1 ora e mezza Tempo

Attrezzatura : **una tegame**

Ingredienti

- 1 pollo
- 400 g di pomodorini
- 1 cipolla
- olio extravergine d'oliva
- vino bianco
- basilico
- peperoncino
- sale
- pepe

Preparazione Pollo in salsa piccante

Passo 1.

Pulite il pollo e tagliatelo in pezzi.

Passo 2.

Affettate e soffriggete la cipolla.

Passo 3.

Unite il pollo, quindi fate sfumare con il vino.

Passo 4.

Aggiungete i pomodorini tagliate in quattro spicchi, il peperoncino ed il basilico.

Passo 5.

Coprite il tegame con un coperchio e fate cuocere per un'ora.

Note

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