Ricetta: **Pollo ai peperoni alla romana**

Author: WWW.MISYA.INFO

Per questo fine settimana vi lascio una ricetta di un secondo piatto estivo molto saporito, il pollo ai peperoni alla romana, una ricetta semplice semplice da fare, e molto gustosa. Ho letto in giro che a Roma, soprattutto nella zona dei Castelli, sono soliti preparare il pollo con i peperoni per il pranzo di ferragosto e che il vino più adatto da usare è quello bianco di Frascati, io l'ho preparato l'altra sera per cena ed è stato un successone. Buon weekend amiche mie, io in questi giorni mi dedicherò a mettere a posto la cameretta della bimba (me l'hanno consegnata lunedì e mia mamma dice che sembra la stanza di barbie, bellissima *_*) e andrò a comprare le ultimissime cosine che mancano per il "grande evento". baci a tutti e ci leggiamo lunedì con un bel dolcetto fresco fresco :)

Ingredienti per 4 persone:
1,5 kg di pollo
3 peperoni
3 pomodori maturi
2 spicchi di aglio
1/2 bicchiere di vino bianco
sale
olio extravergine d'oliva

Tempo di preparazione: 15 min
Tempo di cottura: 45 min
Tempo totale: 1 ora
Procedimento per preparare il pollo ai peperoni alla romana
Lavate i peperoni, eliminate il picciolo, i semini e le costine bianche e tagliateli a listarelle.
Lavate i pomodori, asciugateli e tagliateli a tocchetti.

In una padella dai bordi alti far scaldare l?olio con l?aglio, unire i pezzi di pollo precedentemente lavati e asciugati e farli rosolare per qualche minuto.

Sfumare con il vino bianco, quindi aggiungere i peperoni e i pomodori e salate

Far cuocere il pollo ai peperoni con un coperchio per circa 45 minuti a fuoco moderato, togliendo il coperchio gli ultimi minuti.

Servire il pollo ai peperoni alla romana nei piatti con il sughetto di cottura e accompagnate il tutto con del pane caldo perchè la "scarpetta" è d'obbligo ;)

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO