Pollo con i peperoni alla Romana



Tempo di preparazione: 75 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Bicchiere di vino bianco: 1
- Cipolla: 1/2
- Cosce di pollo: 8
- Olio extravergine d’oliva: q.b.
- Peperoni gialli: 2
- Peperoni rossi: 2
- Sale: q.b.
- Spicchio d’aglio: 1

Preparazione

Pulite le cosce di pollo e fatele cuocere il pollo a fuoco vivo fino a farle rosolare. In un tegame, meglio se di coccio, tagliate a fettine sottili la cipolla e l’aglio e fateli dorare con un po’ di olio extravergine d’oliva, quindi unite i pezzi di pollo e fateli rosolare a fiamma bassa. Poi bagnate con il vino bianco alzando la fiamma lasciandolo evaporare.

Unite **Pomì L+** e i peperoni tagliati a listarelle dopo averli lavati accuratamente, quindi salate continuando la cottura a fiamma bassa per circa 1 ora, mescolando ogni tanto. A cottura ultimata sistemate su un piatto da portata e servite ... è ottimo anche freddo.

For this recipe we used:

Passata Classica 200 gr

