

Pollo con i peperoni alla Romana



Tempo di preparazione: 75 min.

Difficoltà: Media

Ingredienti

- Pomi L+ 500g 200 gr
- **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

Per questa ricetta abbiamo usato:



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.