



Fesa di pollo ai peperoni - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

secondo piatto - carne - peperoni

ingredienti

500 gr di fesa di pollo (petto di pollo intero)
1 cipolla
1 spicchio di aglio
2 peperoni rossi
2 peperoni gialli
300 gr di passata di pomodoro
1 bicchiere di vino bianco
5 cucchiaini di olio evo
4 chiodi di garofano
sale, pepe

Forare la superficie della fesa di pollo e inserirvi i chiodi di garofano, e legare la carne con dello spago da cucina perchè in cottura mantenga la sua forma.

Imbiondire lo spicchio di aglio in 3 cucchiaini di olio evo, unire la carne e rosolarla per 10 min., quindi bagnare col vino e cuocere altri 30 min.

Intanto pulire i peperoni rossi eliminando i semi e le coste bianche, tagliarli a strisce e farli appassire nell'olio rimasto con la cipolla affettata, unire la passata di pomodoro e cuocere per 20 min.

Lavare i peperoni gialli e arrostiti in forno a 180° per 20 min. eliminare la pelle e ridurli a strisce.

Frullare i peperoni rossi con tutto il sugo, unirli al pollo insieme ai peperoni gialli, salare, pepare e cuocere ancora 10 min.

Servire la fesa a fette con il sugo denso.