



Pollo all'abruzzese ( Abruzzo) - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Postato da Laika 93

secondo piatto - carne - Abruzzo

Dosi per 4 persone

- 1 pollo
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 500 gr. di pomodori freschi o pelati
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 2 peperoni dolci
- 1 cipolla
- sale e pepe

Preparazione

Tagliare il pollo in piccoli pezzi e farlo dorare in un tegame con olio e cipolla tagliata finemente. Quando sarà ben colorito unire il vino , fare evaporare , salare, pepare ed unire i pomodori pelati e tagliati in pezzi; continuare la cottura a fuoco moderato. Arrostiti i peperoni sulla piastra, tagliarli a listerelle, pulirli e metterli a cuocere con un po' d'olio, coperti ed a fuoco moderato. A cottura ultimata, unire al pollo, lasciare insaporare e dopo circa 10 minuti servire ben caldo.

eCucinando.it