

## POLLO CON I PEPERONI



**Ingredienti:** 1 pollo, 500 gr di peperoni, 300 gr di pomodori san marzano maturi, 1 cipolla, 2 spicchi d'aglio, 1/2 bicchiere di vino bianco secco, olio d'oliva, sale e pepe.

**Preparazione:** Tagliate il pollo a piccoli pezzi e fatelo soffriggere in un tegame largo, con olio, 1/2 bicchiere di vino, sale, cipolla tagliata a pezzi e uno spicchio d'aglio. Fatelo rosolare. Quando il vino sarà evaporato aggiungete i peperoni e i pomodori tagliati a pezzi. Aggiungete 1 spicchio d'aglio e un pizzico di sale e pepe. Fate cuocere per 15/20 minuti con un coperchio. Aggiungete un cucchiaio d'olio d'oliva e lasciate insaporire per qualche minuto senza coperchio.