

# Pollo con i peperoni



Il pollo con i peperoni è un piatto tipico della domenica estiva in Ciociaria...non è proprio un piatto fresco e leggero ma vi assicuro che mangiato all'ombra in giardino è perfetto.

In questa versione lo proponiamo con un accompagnamento di cous cous, condito con il sughino di cottura del pollo e con l'aggiunta di formaggio e olive. Ecco a voi la ricetta.

## **Ingredienti per 2 persone**

**600 g di pollo (meglio se di campagna e ruspante)**

**4 peperoni**

**1 cucchiaino di concentrato di pomodoro**

**sale**

**olio**

**1/2 bicchiere di vino bianco**

## **Per il cous cous**

**1 bicchiere di acqua**

**1 bicchiere di cous cous**

**olive taggiasche**

**formaggio tipo scamorza o Galbanino**

## **Preparazione del pollo**

**Per prima cosa pulire il pollo, tagliarlo a pezzi metterlo in una casseruola, meglio se in ghisa, con un**

**filo di olio. Lasciar rosolare per qualche minuto a fuoco medio, salare e sfumare con il vino bianco. Cuocere ora a fuoco medio per circa 40 minuti e aggiungere man mano acqua calda.**



**Nel frattempo, pulire i peperoni: lavarli sotto l'acqua corrente, togliere la parte interna e i semi e tagliare in piccoli pezzi. Quando sono trascorsi circa 40 minuti dall'avvio della cottura del pollo, aggiungere i peperoni, ancora un po' di acqua calda, il concentrato di pomodoro e lasciar cuocere per altri 20/30 minuti, fino a che i peperoni non diventano morbidi.**





**Trasferire in un piatto da portata e servire.**



**E' ottimo anche mangiato freddo e per renderlo un piatto unico potete accompagnarlo con un po' di cous cous.**

### **Preparazione cous cous**

**Scaldare un bicchiere di acqua in un pentolino, non appena bolle salare leggermente abbassare la fiamma e aggiungere un bicchiere di cous cous, un filo di olio. Spegner la fiamma e lasciar riposare per 7/8 minuti coperto con un piatto.**

**Sgranare il cous cous, condire con il sughino del pollo, aggiungere a piacere olive e del formaggio tagliato a dadini.**

**[Torna alla Home](#)**

**[Vedi altri secondi](#)**

**[Vedi tutte le Ricette](#)**