



POLLO CON PEPERONI

Procuratevi:

1 pollo ruspante allevato con Latte & Miele di produzione Antichi Sapori di Scudellaro

1 peperone rosso

2 cipolle medie

100 gr. di pomodori pelati

30 gr. di farina "00"

1 bicchiere di Pinot Bianco dei Colli Euganei

1 bicchiere di olio extravergine dei colli Euganei

4 cucchiaini d'olio

Sale, pepe

Per la cottura usare una pentola larga e bassa con coperchio.

Lavare il pollo e asciugarlo.

Spellare e tagliare il pollo a pezzi. Infarinare i pezzi di pollo, rosolare a fuoco vivace in un tegame, farli poi asciugare su carta assorbente.

Dopo aver pulito il tegame dai residui di grasso far appassire la cipolla in olio di oliva (non soffriggere); unire il pollo, bagnare con il vino bianco e aggiungere i peperoni tagliati a listarelle, sale, pepe e i pomodori pelati.

Far evaporare il vino, chiudere il tegame con il coperchio e cuocere per circa 45 minuti a fuoco medio basso.

Servite caldo e..... Buon Appetito!!!