

## SPEZZATO DI FERRAGOSTO

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- aglio
- sale
- una cipolla
- pomodori pelati (200g)
- peperoni (800g)
- pollo intero (1000g)
- pepe nero

### Come si prepara

Mettere in una padella dai bordi alti il pollo fatto a pezzi e farlo soffriggere con l'olio, la cipolla e uno spicchio d'aglio vestito, a fuoco medio.

Quando i pezzi di pollo saranno ben coloriti, toglierli e metterli da parte.

Nell'olio di cottura mettere a soffriggere i peperoni tagliati a listarelle e, dopo 15 minuti, rimettere il pollo.

Unire i pomodori pelati, schiacciati con la forchetta e continuare la cottura per altri 20 minuti circa.

Versare il pollo nel piatto di portata circondato dai peperoni e servire.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 40

### Tags

feste, carni bianche, carne, pollame, Spezzato di ferragosto, ferragosto, pollo con i peperoni, tradizione, peperoni