



Pollo alla basca - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

secondo piatto - carne - peperoni

Ingredienti

1 pollo da 1 kg
1 cipolla
2 peperoni rossi
3 cucchiaini di olio evo
1 spicchio di aglio
300 gr di polpa di pomodoro
prezzemolo, basilico
sale, pepe

Tagliare a strisce i peperoni e soffriggerli nell'olio con la cipolla tritata.

Lavare il pollo, ridurlo a pezzi e rosolarlo nel soffritto, aggiungendo anche l'aglio, per 5 min a fiamma vivace, quindi aggiungere il pomodoro, sale e pepe.

Coprire il tegame e cuocere per 20 min a fiamma moderata.

Intanto tritare il prezzemolo e il basilico.

Cospargere a fine cottura il pollo col trito aromatico e servire caldo.

eCucinando.it