



MANGIA E BEVI...

pollo alla ciociara

IN CIOCIARIA

Pollo alla ciociara

*un pollo di circa 1 kg, 300 g di pomodoro,
due o tre peperoni dolci a polpa grossa, un peperoncino, due spicchi d'aglio,
mezzo bicchiere di vino bianco, poco olio, sale.*

Pulire il pollo, fiammeggiare e tagliare a tocchetti. In un tegame imbiondire nell'olio gli spicchi d'aglio. Aggiungere i tocchetti di pollo e far rosolare spruzzando con vino bianco. Appena il vino sarà evaporato aggiungere il peperoncino, i pomodori e i peperoni mondati e tagliati a falde. Salare, coprire il tegame e cuocere per circa 45 minuti.

"Ciociaria-style" chicken

*1 kg chicken, 300 g tomato, 2 or 3 sweet pulpy peppers, 1 chili pepper, 2 cloves garlic,
1/2 glass white wine, some oil, salt.*

Clean and empty the chicken, put it over the flames, wash and cut it into pieces. In a saucepan brown the cloves of garlic in some oil. Add the chicken pieces, saute them with a splash of white wine.

As soon as the white wine has evaporated, add the chili pepper, the tomatoes and the clean and sliced peppers. Add the salt and cover the saucepan; cook for about 45 minutes.