

SECONDI DI POLLAME

Pollo alla paprica

Origine: Austria

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Pollo di circa 1000 g	1
Pancetta affumicata	30 g
Cipolle	200 g
Peperoni verdi	100 g
Olio d'oliva	50 g
Paprica dolce	20 g
Sale	
Concentrato di pomodoro	50 g

■ Preparazione

- 1 Lavate il pollo, asciugatelo e tagliatelo a pezzi di dimensioni il più possibile uniformi. Tritate la pancetta affumicata e le cipolle, separatamente, servendovi della mezzaluna.
- 2 Tagliate a metà i peperoni, privateli dei semi e delle membrane bianche interne, poi lavateli e riducete la polpa a listerelle sottili.
- 3 Fate soffriggere dolcemente la pancetta in una pirofila con l'olio d'oliva, quindi unite le cipolle e fate rosolare anch'esse.
- 4 Aggiungete la paprica, quindi mettete nel recipiente anche i pezzetti di pollo e fateli rosolare da tutti i lati, infine salate.
- 5 Unite il concentrato di pomodoro e i peperoni, coprite la pirofila e lasciate cuocere la carne a calore moderato per 30-40 minuti.
- 6 Se il fondo di cottura tende ad asciugarsi troppo, aggiungete di tanto in tanto un po' d'acqua.