

Pollo in agrodolce con peperoni

Tempo di preparazione 20 minuti

Tempo di cottura 25 minuti

Porzioni 4 persone

Ingredienti

500 g petti di pollo

3 peperoni

3 cipollotti

2 cucchiaini di zucchero

4 cucchiaini aceto di mele

2 cucchiaini concentrato di pomodoro

200 g farina

4 cucchiaini di sale

4 cucchiaini olio extra vergine di oliva

4 pomodori

Preparazione

- Affettate i cipollotti, tagliate i peperoni a listarelle e poi soffriggeteli con l'olio.
- Tagliate i pomodori e aggiungeteli ai peperoni
- Tagliate il pollo a pezzetti, infarinateli e cuoceteli in una padella calda. Una volta dorati aggiungeteli alle verdure con lo zucchero, l'aceto e il concentrato di pomodoro.
- Sciogliete bene lo zucchero e cuocete ancora qualche minuto.
- Regolate di sale se necessario e servite subito.

www.ricettefuorifuoco.it