

# RICETTE ESTIVE



## STRACCETTI DI POLLO AI PEPERONI

### INFORMAZIONI

Tempo di preparazione: **25 minuti**

Calorie: circa **250 kcal / porzione**

Spesa: circa **2,50 € / porzione**

# PROCEDIMENTO



1 peperone

**1** Lava 1 peperone e taglialo a pezzettini.



1/2 cipolla



**2** Taglia a fettine sottili 1/2 cipolla.

# PROCEDIMENTO



**3**

**Taglia 1 fettina di pollo a strisce non troppo grandi.**



**4**

**Scalda 2 cucchiari di olio extra vergine e soffriggi la cipolla fino a dorarla.**



# PROCEDIMENTO



2'



5

Aggiungi i peperoni e il pollo cuocendo a fuoco alto per due minuti mescolando spesso.



1/2 bicchiere

1'



6

Aggiungi 1/2 bicchiere di vino bianco e continua la cottura per un minuto.

# PROCEDIMENTO



**7** Copri e cuoci a fuoco basso per 20 minuti.



**8** Servi con insalata mista.

# CONSIGLI



1. Se preferisci un piatto multicolore, usa pezzi di **peperoni diversi**.
2. Puoi aggiungere durante la cottura un cucchiaino di **mandorle tritate**.







## RICETTE VIDEO



**Iscriviti al canale YouTube per essere avvisato/a ad ogni nuovo video:  
[Clicca qui: http://www.youtube.com/user/RicetteVideo](http://www.youtube.com/user/RicetteVideo)**

**Seguici su Facebook:  
[Clicca qui: https://www.facebook.com/ricettevideo](https://www.facebook.com/ricettevideo)**

**Trova altre ricette sul nostro sito:  
[Clicca qui: www.ricettevideo.net](http://www.ricettevideo.net)**