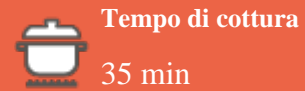
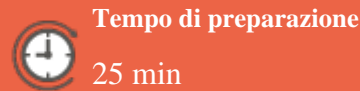


Pollo al forno con peperoni e cipolle - Carne



Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

600 g di Petti di pollo

1 Peperone rosso

1 Peperone giallo

2 cipolle di Tropea grosse

2 Patate

4 Pomodori rossi

1 spicchio di Aglio bio

4 foglie di Salvia fresca

1 rametto di Rosmarino fresco

2 rametti di Timo fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe



Preparazione

- Mondate e lavate tutte le verdure. Tritate grossolanamente la salvia, le foglie di rosmarino e il timo.
- Schiacciate l'aglio con un pizzico di sale, usando la punta di un coltello grande, e mescolatelo all'olio.
- Tagliate il petto di pollo a fettine di circa 1 cm di spessore, cospargetele con metà dose del trito preparato, salatele leggermente e disponetele su un piatto.
- Tagliate i peperoni a falde, togliete i filamenti e i semi, quindi riduceteli a pezzetti; pelate le patate e tagliatele a rondelle alte 3-4 mm; sbucciate le cipolle e affettatele fino a ricavare degli anelli alti circa ½ cm.
- Ponete in una teglia le verdure preparate, unite il trito di aromi avanzato, condite con l'olio al sale, mescolate bene e cuocete in forno caldo a 200°C per circa 15 minuti.
- Tagliate i pomodori a fette alte e uniteli alle verdure; aggiungete anche il pollo, pepate e mescolate delicatamente.
- Rimettete la teglia nel forno e continuate la cottura per altri 15-20 minuti, finché il pollo sarà cotto ma ancora morbido; gli ultimi 5 minuti inserite la funzione grill, quindi servite.