

Straccetti di pollo ai peperoni

Gli straccetti di pollo ai peperoni sono un secondo piatto di carne semplice e veloce da preparare. L'ideale per una cena sfiziosa pronta in poco tempo.

Ingredienti

400 g petto di pollo a fette
2 peperoni rossi
1 spicchio aglio
sale q.b.
olio extravergine di oliva q.b.

Procedimento

1. Pulire i peperoni e tagliarli a listarelle sottili.
2. Soffriggere uno spicchio d'aglio tagliato a metà in una padella. Aggiungere quindi i peperoni e cuocere a fiamma moderata per circa 10 minuti.
3. Rimuovere i peperoni (unitamente all'aglio) dalla padella e trasferire il tutto in un frullatore. Frullare fino ad ottenere un composto piuttosto liquido.
4. Tagliare le fettine di petto di pollo in striscioline di circa mezzo centimetro di spessore.
5. Cuocere (a fiamma viva per circa 15 minuti) gli straccetti di pollo nella stessa padella dove erano stati cotti i peperoni.
6. Non appena il pollo è cotto aggiungere i peperoni frullati e continuare la cottura fino a che la crema non avrà raggiunto la densità desiderata.
7. Impiattare e servire.