

POLLO ALL'ARAGONESE

Tagliare il pollo a pezzetti e dorare in olio a fuoco vivo portando avanti la cottura secondo la dimensione dei pezzi con poco sale.

A parte soffriggere la cipolla e uno spicchio d'aglio in olio d'oliva, unire dei pomodori maturi senza acqua di vegetazione e peperoni a pezzetti.

Cuocere per una decina di minuti indi aggiungere il pollo, un pizzico di peperoncino e insaporire a fuoco lento per altri dieci minuti.

Unire ora del prosciutto cotto a strisciole o a cubetti, un bicchiere di vino rosso, regolare di sale e fare asciugare. Nella bella stagione è delizioso anche tiepido.

Ricette di cucina