



## Pollo piccante con peperoni

### Ingredienti

1 kg di cosce e ali di pollo  
3 peperoni misti (rossi, gialli e verdi)  
3 pomodori medi  
2 spicchi di aglio  
1 bicchiere di vino bianco  
olio semi  
sale  
1 cucchiaino di zucchero  
un cucchiaio di curry  
prezzemolo

Pulire i peperoni e tagliarli a fettine sottili.

Tagliare i pomodori a tocchetti.

Mettere il pollo in una padella antiaderente con qualche cucchiaio di olio di semi, rosolare e fare evaporare l'acqua. Quando la carne è asciugata mettere il vino e farlo evaporare.



Aggiungere poi i pomodori e i peperoni, salare, aggiungere lo zucchero e il curry.



Coprire con coperchio e cuocere una quarantina di minuti.



Prima di servire aggiungere una manciata di prezzemolo tritato