



Straccetti di pollo con peperoni alla paprika

Ingredienti

5 fette di petto di pollo tagliato a fette

3 peperoni di media grandezza colorati

olio extra vergine d'oliva q.b.

sale q.b.

paprika q.b.

Un piatto gustoso e succulento che era nel vecchio archivio del ricettario.

Sfilettare le fette di petto di pollo con le forbici.

Pulire e tagliare i peperoni nel senso della lunghezza.

Unire i due ingredienti in una grande insalatiera, salare e lasciar riposare un poco, quindi mettere in una padella con dell'olio e lasciar cuocere; dopo che la carne si è rosolata bene coprire con un coperchio.

Verso fine cottura aggiungere abbondante paprika.

Ricetta di CRISY

Provata e fotografata da Iaia70