Padellata di pollo con peperoni patate e olive nere

Portata: Secondi di carne	Tempo:	Numero persone: 4	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr di petto di pollo Despar
- 400 gr di peperoni rossi e gialli
- 400 gr di patate per tutti gli usi Passo dopo Passo Despar
- 1 cipolla bianca Passo dopo Passo Despar
- 1 spicchio d’aglio
- q.b. di vino bianco brick Despar
- 100 gr di olive nere denocciolate
- 2 foglie di alloro
- 1 rametto di salvia
- q.b. di olio extra vergine di oliva 100% italiano Despar
- q.b. di sale fino Despar
- q.b. di pepe
- q.b. rosmarino per guarnire

Preparazione

1 - Affettate sottilmente la cipolla e fatela appassire con due cucchiai d’olio in una casseruola antiaderente.

2 - Mondate i peperoni, tagliarli a dadini e aggiungerli alle cipolle, cuocendo per 5 minuti e poi metterli da parte.

3 - Tagliate il petto di pollo in pezzetti e fatelo rosolare a fiamma vivace nella casseruola con 4 cucchiai d’olio, uno spicchio d’aglio intero, due foglie d’alloro e un rametto di salvia, fino che sia dorato. Sfumate con il vino bianco. Evaporato il vino, aggiungere i peperoni, salare e pepare e cuocere coperto per una ventina di minuti. Se necessario aggiungere un bicchiere di brodo o acqua calda.

4 - Pelate le patate e tagliatele a dadini, unitele al pollo e continuare la cottura per circa un quarto d’ora. Aggiungere le olive e far cuocere ancora una decina di minuti.

5 - Togliere l’alloro, l’aglio e la salvia e servire subito.

6 - Buon appetito con... DeSPAR!!!