



PASTA CON POLLO E PEPERONI

blog.giallozafferano.it/lepassionidima/



Ingredienti per 2 persone:

Olio Extravergine di Oliva q.b. (io olio Dante)
trito di sedano, carota e cipolla
1 spicchio di aglio
100 g di petto di pollo
1 piccolo peperone oppure mezzo s è grande
sale q.b.
200 g di polpa di pomodoro
180 g di pasta

Preparazione:

In una padella scaldare l'olio con l'aglio e il trito di sedano, carota e cipolla. Aggiungere il pollo e il peperone tagliati in piccoli pezzi e farli rosolare un pochino. Aggiungere la polpa di pomodoro e il sale e cuocere per circa 20 minuti aggiungendo, se è necessario, un pochino di acqua e mescolando di tanto in tanto. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla, versarla nella padella con il sugo, mescolarla e servirla.