

Torta di pollo ai peperoni



Esecuzione: Media

Preparazione: 40

Cottura: 1h 50

Dosi per 6 persone

Fai bollire abbondante acqua in una pentola capiente, salala e unisci il vino, il rosmarino, l'alloro, l'erba cipollina, qualche grano di pepe, l'aglio e la cipolla sbucciati e tagliati a metà. Immergivi il pollo e cuocilo per 40 a fiamma bassa. Spegni e lascialo raffreddare nel liquido di cottura. Scalda il forno a 200°C. Lava i peperoni, avvolgili singolarmente in un foglio d'alluminio e cuocili in forno per 30; spellali e riducili a falde.

Fai rinvenire l'uvetta in acqua tiepida. Disossa il pollo e taglia la polpa a pezzetti; mescolalo ai peperoni e all'uvetta strizzata, aggiungi i pinoli ed il basilico. Regola di sale, pepa e condisci con 3 cucchiari di olio. Abbassa il forno a 180°C, ungi di olio una tortiera di 22 cm a bordi alti e foderala con i 2/3 della pasta da pane stesa con il mattarello. Farciscila con il pollo ed i peperoni e copri con la pasta rimasta; sigilla i bordi formando un cordoncino. Spennella la superficie con un tuorlo sbattuto, punzecchiala con una forchetta e infornala per circa 40; toglila dalla torta dal forno e lasciala intiepidire prima di servirla.

Ingredienti per 6 persone

- **Per la torta:**
- 500 g di pasta da pane
- 1 pollo di ca 1.2Kg pulito
- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 2 dl di vino bianco secco
- rosmarino
- alloro
- erba cipollina
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla rossa
- 40 g di uvetta
- 30 g di pinoli
- basilico
- 4 cucchiari di olio EV
- 1 tuorlo
- sale e pepe