



Pollo Scarpariello

Ingrediënten

1 ½ kilo kippendijen met of zonder bot
zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
2 eetlepels olijfolie
500 gram Italiaanse worst (of 8 chipolata worstjes)
zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
2 grote paprika's (rood of geel), zonder zaadjes en in dunne reepjes gesneden
1 a 2 jalapeño pepers (naar smaak), in de lengte gehalveerd,
zonder zaadjes en in dunne plakjes gesneden
1 grote zoete ui, in de lengte doormidden gesneden en in plakjes gesneden
1 grote teen gehakte knoflook
4 tot 8 hete peppadews (in potje) heel laten
2-3 kleine aardappelen, geschild, in dunne plakjes gesneden
125 ml kop kippenbouillon
125 ml droge witte wijn
60 tot 80 ml rode balsamicoazijn, naar smaak
1 eetlepel gedroogde oregano



Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden. Kruid de kip met peper en zout.
Verhit de olie in een grote braadpan op middelhoog vuur. Bak de kip in porties bruin, met de velkant naar beneden om te beginnen, ongeveer 5 minuten aan elke kant. Leg de kip op een bord.
doe de worst in de pan en bak tot ze bruin zijn, ongeveer 3 tot 4 minuten. (Ze zullen niet helemaal gaar zijn.)
Verwijder met een schuimspaan, snijd ze in stukjes van 2 cm en zet apart.
Verwijder alles behalve 2 eetlepels olie uit de pan en fruit de paprika's, jalapeños, ui en knoflook tot ze zacht zijn en bruin beginnen te worden, ongeveer 5 minuten.
Doe de worst terug in de pan, voeg de peppadews, aardappelen, kippenbouillon, wijn, azijn, en oregano toe meng voorzichtig en breng op smaak met zout en peper.
Leg dan de kip in de groenten en worst en bak in de oven tot de kip gaar is en de saus iets is ingedikt, ongeveer 30 minuten.
Als het te hard gaat dek de bovenkant dan eerst af met aluminiumfolie (gaatjes erin prikken) en de laatste 5 minuten zonder.

Heerlijk met vers brood met een dikke korst!

Buona Pasqua en Buon Appetito!

Team Il Bocconcino