Bocconcini di pollo alla pizzaiola



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Bocconcini di pollo: 500 gr
- Farina: q.b.
- Olio extravergine di oliva: 20 gr
- Origano: q.b.
- Sale: q.b.
- Scalogno: 1

Preparazione

Infariniamo i **bocconcini di pollo alla pizzaiola**.

1. Nel boccale del Bimby® mettiamo lo scalogno, tritiamo: 5 Sec. a Vel. 7.
2. Riuniamo lo scalogno tritato sul fondo del boccale aiutandoci con la spatola.
3. Inseriamo nel boccale l'olio, impostiamo 3 Min. a Vel. 1 a 100°.
4. Aggiungiamo la ***Polpa Fine Pomì***, cuociamo impostando antiorario per 3 Min. Vel 3 a 100°.
5. Uniamo i bocconcini di pollo infarinati, aggiungiamo il sale e l'origano, cuociamo il tutto per 17 Min. a Vel. Soft antiorario a 100°.
6. Serviamo i bocconcini di pollo alla pizzaiola con sopra un poco di origano.

For this recipe we used:

Polpa Fine 300 gr

