

## Bocconcini di pollo alla pizzaiola



**Tempo di preparazione:** 30 min.

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti (dosi per 4 persone)

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

**Per questa ricetta abbiamo usato:**

**Polpa di pomodoro biologica**

**300 gr**



## **Preparazione**

Infariniamo i bocconcini di pollo.

Nel boccale del Bimby® mettiamo lo scalogno, tritiamo: 5 Sec. a Vel. 7.

Riuniamo lo scalogno tritato sul fondo del boccale aiutandoci con la spatola.

Inseriamo nel boccale l'olio, impostiamo 3 Min. a Vel. 1 a 100°.

Aggiungiamo la polpa di pomodoro, cuociamo impostando antiorario per 3 Min. Vel 3 a 100°.

Uniamo i bocconcini di pollo infarinati, aggiungiamo il sale e l'origano, cuociamo il tutto per 17 Min. a Vel. Soft antiorario a 100°.

Serviamo i bocconcini di pollo con sopra un poco di origano.

- *Vanessa Gizzi*