

Bocconcini di pollo con peperoni e melanzane al aceto balsamico



Ingredienti:

400 g petto di pollo

1/2 peperone rosso

1/2 melanzana

1/2 cipolla

1 cucchiaino salsa di soia

2 cucchiai aceto balsamico

Mettete nella padella 1/2 cucchiaino di olio di oliva, la cipolla tritata ed il petto di pollo a bocconcini. Mescolate a freddo.



Coprite con Magic Cooker e rosolate sul fornello grande a fiamma medio-alta 3 minuti. Mescolate 2 volte.
Aggiungete il peperone a listarelle...



... e proseguite a fiamma media 3 minuti. Mescolate una volta. Spostate dal fuoco e aggiungete la melanzana sbucciata a cubetti.



Mescolate, coprite e cuocete 3 minuti a fiamma media.
Aggiungete la salsa di soia con l'aceto balsamico.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma bassa per 3
minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.