

Petto di pollo alla mediterranea



Ingredienti:

4 fette spesse di petto di pollo

2 pomodori medi maturi

1 cucchiaio farina

50 g formaggio (fontina, provolone, scamorza)

sale, pepe, origano, basilico

Asciugate bene le fette di petto di pollo con la carta assorbente poi condite con sale su ambi lati battendo leggermente con il palmo della mano. Passate poi nella farina eliminando quella in eccesso. Mettete nella padella 2 cucchiai d'olio di oliva, coprite con Magic Cooker e riscaldate sul fornello medio a fiamma alta 1 minuto.

Poggiate le fettine di petto di pollo.



Coprite e friggete a fiamma alta per circa 3-4 minuti per parte. La carne si deve rosolare. Abbassate la fiamma e aggiungete i pomodori spellati e tagliati a cubetti piccoli, conditi con sale, pepe e origano.



Coprite e cuocete a fiamma media per 8 minuti. Abbassate il fuoco e aggiungete basilico ed il formaggio tagliato cubetti sopra la carne.



Continuate a fiamma bassa 1 minuto. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.