



Bimby: Pollo alle melanzane - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingr x 4: 3 cosce di pollo, 500 g di melanzane, 150 g di polpa di pomodoro, 90 g d'olio, 200 g di vino bianco secco, 20 olive nere dolci, 250 g di cipolle, 2 spicchi d'aglio, timo fresco, sale, pepe macinato al momento.

Preparazione: Tagliare a tocchi le melanzane senza sbucciarle, salarle e metterle a sgocciolare. Inserire nel boccale 50 g d'olio, meza cipolla e uno spicchio

d'aglio: 3 min 100°C vel 4. Aggiungere pomodoro, vino, 500 g d'acqua, sale e posizionare il cestello: 60 min varoma vel 1. Intanto spellare le cosce, dividerle in

due parti, schiacciarle col batticarne, ungerle col rimanente olio, salarle, peparle abbondantemente, cospargerle di timo e adagiarle nel varoma, sopra metà delle cipolle e l'aglio affettati sottili. Coprire con le rimanenti cipolle e olive. Risciacquare bene le melanzane, strizzarle e dopo 5 minuti dall'inizio della cottura

del sugo, inserirle dal foro del coperchio nel cestello. Trascorsi 10 minuti, posizionare il varoma col pollo, dopo 25 minuti rivoltare i pezzi e terminare la cottura.

Disporre il pollo con le cipolle e le melanzane in un piatto da portata caldo e servire col suo sughetto. I tempi di cottura del pollo possono variare in rapporto alla qualità e alle dimensioni dello stesso.