



Bimby: Petti di pollo alla salvia - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

500 gr. petti di pollo a fettine, 4 foglie salvia, ½ cipolla, 30 gr. burro, 200 gr. acqua, 1 cucchiaio dado Bimby, 200 gr. latte, 50 gr. fontina o emmenthal, 1 tuorlo, sale, pepe, farina q.b.
Inserisci nel boccale la cipolla e il burro: 3 minuti a temperatura 100 velocità 4. Aggiungi il latte, l'acqua, il sale, il pepe, il dado e cuoci: 7 minuti temperatura 100 velocità 1. Nel frattempo infarina le fettine di pollo e disponile con la salvia nel Varoma e nel suo vassoio. Posizionalo sul coperchio e cuoci per 15 minuti a temperatura Varoma velocità 1. A cottura ultimata sistema il pollo in una pirofila. Al fondo di cottura unisci il tuorlo e il formaggio: 10 secondi a velocità 6 e versa il tutto sui petti di pollo. Mettili a gratinare in forno caldo a temperatura 180 gradi per 20 minuti circa.

eCucinando.it