

RATATOUILLE DI POLLO



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 25 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 porzioni (9 mesi)

- 100 g di melanzane - 150 g di zucchine - 150 g di pomodori - 2 cucchiaini di concentrato - o di polpa di pomodoro bio - 200 ml di acqua - ½ cucchiaino di timo fresco o secco - 2 filetti di pollo ruspano - ½ limone (facoltativo)

1. Lavare le verdure, sbucciare le zucchine e i pomodori e tagliare tutte le verdure a dadini di 2 cm. Mettere le verdure, il concentrato di pomodoro, l'acqua, il timo nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 10 minuti/velocità 1A/95°C.

2. Al termine del programma, mettere il cestello vapore e sistemarvi i filetti di pollo tagliati a striscioline, avviare il programma ESPERTO per 15 minuti/velocità 1A/95°C. Si possono aggiungere delle rondelle di limone sul pollo. Alla fine della cottura, riavviare 20 secondi/velocità 10 per ottenere una consistenza più liscia di quella di una ratatouille classica.

Cook Expert ■