

POLLO AI PEPERONI



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 1 ora(e) 05 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 personnes

- 2 carote (200 g) - 3 gambi di sedano - 1 cipolla - 50 ml di olio d'oliva - 1 spicchio d'aglio - 3 gousses d'ail - 500 g di polpa di peperone tagliata a dadini - 1 rametto di rosmarino - 100 ml di vino bianco - 2 cosce di pollo intere - 1 rametto di prezzemolo - sale, pepe

1. Inserire il contenitore in metallo. Lavare e sbucciare le carote e i gambi di sedano e tagliarli a cubetti di 2 cm. Sbucciare la cipolla e tritarla con il programma ESPERTO 20 secondi/velocità 13.
2. Raggruppare sul fondo del contenitore. Versare l'olio, ed avviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/120°C. Aggiungere quindi il resto degli ingredienti (tranne il pollo ed il prezzemolo) e riavviare il programma ESPERTO, 30 minuti/velocità 2A/95°C. Nel frattempo, separare le sovracosce dalle cosce di pollo. Rosolarle in una padella con poco olio d'oliva, fino a che saranno dorate da tutti i lati.
3. Versare nel contenitore i pezzi di pollo e riavviare il programma ESPERTO, 30 minuti/velocità 0/95°C.
4. Lavare il prezzemolo. Servire con prezzemolo sminuzzato.

Cook Expert ■

