



Pollo al pomodoro e timo con riso pilaf

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione 45 Min.
Tempo di cottura 40 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico Combair SE dal 2015

Preparazione

4 sovraccosce di pollo, con la pelle, disossate

4 fusi di pollo, con la pelle, disossate

½ mazzetto di timo

200 g di scalogni

200 g di pomodorini ciliegia

2 spicchi d'aglio

200 ml di panna

100 ml di brodo di pollo

2 CM di maizena

sale

pepe

noce moscata, macinata

Staccare le foglioline di timo dai gambi. Sbucciare lo scalogno e tagliarlo a semirondelle sottili. Tagliare i pomodorini ciliegia in due. Pelare e schiacciare l'aglio.

Condire il pollo con sale e pepe e strofinarlo con il timo. Versare il pollo nello stampo in porcellana. Aggiungere i pomodori e lo scalogno. Amalgamare la panna, il brodo, l'aglio e la maizena, quindi condire con sale, pepe e noce moscata. Coprire gli ingredienti all'interno dello stampo con la copertura.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 170 °C con Aria calda umida

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

1 CM di burro

250 g di riso a grani lunghi

600 ml di brodo vegetale

sale





Sbucciare la cipolla e l'aglio e tritarli finemente. Scaldare il burro in una padella e rosolarvi brevemente la cipolla e l'aglio. Aggiungere il riso, soffriggere brevemente il tutto, versare il brodo e portare a ebollizione. Chiudere la padella con un coperchio.

Appoggiare la padella con il pollo sulla griglia all'interno della camera di cottura preriscaldata. Cottura

Infornare gli alimenti

Aria calda umida 170 °C per 40 Min.

Servire il riso con il pollo al pomodoro e timo.

Accessori

Griglia

Stampo in porcellana ½ GN, altezza 65 mm

Ulteriori informazioni

Creata il

11.12.2019

