

SECONDI PIATTI

Bocconcini di pollo con melanzane e peperoni

di: *naty1980*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

1 melanzana
1 peperone
1 foglia di alloro
2-3 pomodori
400 g di bocconcini di pollo
poca farina
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a tocchetti la melanzana, i pomodori ed il peperone.

In una padella mettete le melanzane con l'alloro e poca acqua e fate cuocere.

Unite il peperone ed i pomodori, salate, pepate, unite altra acqua e continuate la cottura.

Infarinate i bocconcini e fateli cuocere in una padella antiaderente fino a quando non formeranno una crosticina, aggiungete le verdure, mescolare e continuate la cottura.

