



Elvea, festa all'italiana

Cosce di pollo con melanzana e pangrattato alle erbe aromatiche



ingredienten voor 4 Persone

6 cucchiaini da tavola di	olio d'oliva
5	filetti di coscia di pollo
5 ramoscelli	rosmarino
400 g di	ELVEA Cubetti di pomodori pelati, a dadini
2 spicchi di	aglio
2	melanzana
1 fettine di	pane bianco da toast
2 cucchiaino da tè di	origano secco

Preparazione

- Preriscalda il forno a 200° C. Scalda in una padella 2 cucchiaini d'olio d'oliva. Dispiega i filetti di coscia di pollo, inserisci un rametto di rosmarino e richiudili. Cospargi la carne di sale e pepe e fai rosolare per ca. 3 minuti per lato.
 - Nel frattempo frulla con il mixer i pomodori e il loro sugo con 1 spicchio d'aglio e sale a piacere. Versa in una pirofila bassa e larga. Poni i filetti di coscia di pollo nella salsa di pomodoro.
 - Versa nella padella 3 cucchiaini d'olio d'oliva. Fai dorare da tutte le parti le melanzane, per 5-6 minuti. Trita il pane nel tritatutto del mixer, fino a ridurlo in pangrattato. Trita molto finemente l'ultimo spicchio d'aglio (o pressalo) e mescolalo al pangrattato insieme con l'ultimo cucchiaino d'olio d'oliva, origano e sale e pepe a piacere.
 - Poni le melanzane accanto ai filetti di coscia di pollo. Cospargi di pangrattato. Inforna per 20-25 minuti, fino a quando il pollo sarà cotto e il pane pesto sarà croccante e dorato.
- Suggerimento: Servi con una fresca insalata mista.

