

STUFFED CHICKEN, STEAMED



Categoria: Piatti di pesce e carne

Creato il 2020-07-27

Qualificata da Supercook CL

Suggerito da Kitchen Center

Tempo di preparazione:

50:20 Minuti

Adatto per macchina:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

ELENCO INGREDIENTI PER 6 PORZIONI

	3	chicken breast
100 grammi		prosciutto crudo affumicato
100 grammi		cream cheese or shredded butter cheese
1 cucchiaino/ cucchiaini		erba cipollina
		For the sauce:
100 grammi		formaggio spalmabile
200 Millilitro/ millilitri		passata di pomodoro
100 Millilitro/ millilitri		panna
	1	chicken stock cube
50 grammi		dried tomato (optional)
10 Millilitro/ millilitri		olio d'oliva
	2	Italian zucchini
2 cucchiaino/ cucchiaini		barbecue sauce
1 cucchiaino/ cucchiaini		origano
1 cucchiaino/ cucchiaini		paprika powder
		sale e pepe qb

PREPARAZIONE - PASSO DOPO PASSO

Per vedere la ricetta completa, si prega di accedere al tuo [profilo utente](#).

STRUMENTO



Vapore