

SECONDI PIATTI

Cosce di pollo con curry ed arancia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 4 cosce di pollo
- 1 cipolla
- succo di 1 arancia
- 1 arancia
- olio extravergine d'oliva
- curry
- dado

PREPARAZIONE

1 Soffriggete la cipolla con olio e dado, mettete le cosce in una profila, versate sopra la cipolla con l'olio, il succo di arancia e cospargete con abbondante curry.

Fate cuocere in forno 200° per 30 minuti.

Mettete le fette di arancia sul pollo e versate un pò di latte nella pirofila.

Fate cuocere ancora 10 minuti finchè le arance saranno cotte.

Servite con riso pilaf all'arancia.

