

SECONDI PIATTI

# Cosce di pollo con mele e verdure

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [70 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Una maniera diversa ed interessante di cucinare le cosce di pollo. L'aggiunta delle mele dona al pollo un sapore molto particolare, le verdure arricchiscono il piatto di sapore e di colore.

## INGREDIENTI

COSCE DI POLLO 4  
MELE GRANNY SMITH sbucciate a spicchi -  
2  
CAROTE piccole - 200 gr  
CIPOLLINE 200 gr  
PEPERONI VERDI 1  
BRODO DI CARNE 200 ml  
VINO BIANCO 200 ml  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiaini da tavola  
BURRO 20 gr  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Mondate le verdure, quindi riducete le carotine a pezzetti e poi il peperone a listarelle.

Infarinate le cosce di pollo.



**2** Scaldate in un tegame l'olio ed il burro e rosolatevi le cosce di pollo, aggiustando di sale e pepe.



**3** Una volta ben rosolate, rimuovete le cosce di pollo dal tegame facendo sgocciolare il grasso in eccesso.



4 Nella stessa padella rosolate mele e verdure.





5 Unite le cosce alle verdure nel tegame e sfumate con il vino.



6 Portate la carne e le verdure a cottura aggiungendo via via del brodo.



7 Servite il piatto caldo.