

SECONDI PIATTI

Cosce di pollo della nonna

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 cosce di pollo disossate
1 bicchiere di vino bianco
sale
pepe q.b.
4 spicchi d'aglio e rosmarino.

PREPARAZIONE

1 Condire le cosce di pollo con sale, pepe.



- 2 Metterle in un contenitore tipo insalatiera, aggiungere l'olio, il rosmarino e gli spicchi d'aglio tagliati in due, mescolare il tutto con le mani cosicchè il condimento si distribuisca meglio su tutte le cosce.



- 3 Coprire il contenitore e metterlo in frigorifero per un paio d'ore in modo che le cosce si insaporiscano e prendano tutti gli odori.
A questo punto, metterle in una casseruola ben calda e farle rosolare su entrambi i lati,



- 4 Una volta rosolate, aggiungere un bicchiere di vino bianco, coprire con un coperchio e far cuocere per 35 / 40 minuti. Se necessario, durante la cottura, aggiungere dell'altro vino o acqua.

