

SECONDI PIATTI

Cosce di pollo ripiene

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

6 cosce di pollo
1 salsiccia
1 busta da 30 g di funghi porcini secchi
rosmarino
salvia
timo
alloro
aglio
bacche di ginepro
1/2 uovo
brodo
vino
burro.

PREPARAZIONE

1 Disossare le cosce: partire dalla parte alta, infilare un coltello e con un movimento

circolare cominciare ad abbassare la carne, raschiando l'osso e tagliando i nervetti; continuare così fino alla parte bassa, poi rivoltare come per rigirare un guanto e staccare l'osso, che potrà essere usato per arricchire un brodo vegetale.



- 2 Per il ripieno: mettere a bagno i funghi in acqua tiepida, strizzarli bene e metterne da parte la metà, l'altra metà tritarla con un mazzetto di timo e dell'aglio. Mettere il trito in una ciotola, aggiungere la salsiccia sbriciolata e amalgamare bene.



3 Riempire le cosce e chiudere con degli stecchini o cucire.



4 Soffriggere in poco olio aglio, rosmarino, salvia, timo, alloro e bacche di ginepro schiacciate con il dorso del coltello.



5 Aggiungere il resto dei funghi ammollati e le cosce ripiene, farle rosolare da ambo i lati, deglassare con il vino, lasciarlo evaporare e aggiungere 2 mestoli di brodo; semicoprire e cuocere a fuoco medio basso per 50 minuti, rigirando le cosce di tanto in tanto e aggiungendo del brodo se si dovesse seccare troppo.



6 Togliere le cosce ed infornarle per 10 minuti, nel frattempo passare il fondo di cottura.



7 Servire come piatto unico su unacrema di porri.



8 Oppure accompagnate da patate al forno.

