

SECONDI PIATTI

Coscette di pollo croccanti

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

8 coscette e sovracosce
3 pacchetti di crackers
olio extravergine d'oliva
sale e pepe
una punta di peperoncino
curry
aroma per pollo o arrosti
sesamo e rosmarino
limone.

PREPARAZIONE

1 Pulire e togliere la pelle al pollo.



2 Mettere in una pentola con l'acqua bollente e il limone e lasciar cuocere 15 minuti.



3 Nel frattempo tritare i cracker nel mixer e mettere in un piatto con tutte le spezie compreso il sale.



4 Mescolare aggiungendo quanto olio basta a far si che diventi una crema.



5 Quando il pollo sara' cotto e un po' intiepidito, aiutandosi con le mani cercare di attaccare quanto piu' impasto e sistemarlo in una teglia.



6 Mettere in forno a 180° e cuocere circa 30 minuti.

