

SECONDI PIATTI

Fuselli di pollo marinati

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

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

COSCIA DI POLLO con sovracoscia - 6

VINO ROSSO 500 ml

SENAPE 4 cucchiaini da tavola

SALSA WORCESTERSHIRE 3 cucchiaini da tavola

PEPERONCINO IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

AGLIO IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

CIPOLLE 1

ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO 6

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Preparare la marinatura unendo senape, peperoncino, aglio e salsa worchester.

Aggiungere poi il vino facendo sciogliere bene la salsa. Affettare le cipolle e aggiungerle nella marinatura.

Adagiare i fuselli in una teglia non troppo larga, in modo che stiano abbastanza stretti. Aggiungere in teglia tutta la marinatura e le acciughe. Lasciare marinare per almeno 4 ore. Più lunga sarà la marinatura più veloce sarà la cottura e più sapore avrà il pollo.

Prima di infornare a 200°C, fare un giro di olio e mettere un po' di sale. Quando i fuselli saranno cotti, poggiarli nel piatto da portata.

Frullare tutto il sugo di cottura e condire con questa salsa i fuselli.

