

SECONDI PIATTI

Fusi di pollo caramellati al limone

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Se cercate una ricetta sfiziosa per preparare il vostro pollo e non renderlo banalotto, vi invitiamo a provare i **fusi di pollo caramellati al limone**. Una delizia davvero che piacerà di certo a chi ama sperimentare.

Il miele dolce abbinato all'acidità del limone crea un mix di sapori davvero favoloso! La crema glassata che si forma è una vera delizia per gli occhi e per il palato. Si tratta di una versione un po' più sofisticata delle classiche scaloppine che risulta sempre molto gradita a tutti! Provate questa ricetta dal risultato interessante e fateci sapere se vi è piaciuta!

Buono, semplice e saporito questo piatto con il pollo conquisterà anche i palati più difficili! Se siete poi a caccia di ricette con il pollo vi invitiamo a provare anche queste altre proposte:

[pollo allo yogurt speziato](#)

[pollo in fricasea](#)

[pollo ai funghi](#)

INGREDIENTI

COSCE DI POLLO 600 gr

ZUCCHERO DI CANNA 100 gr

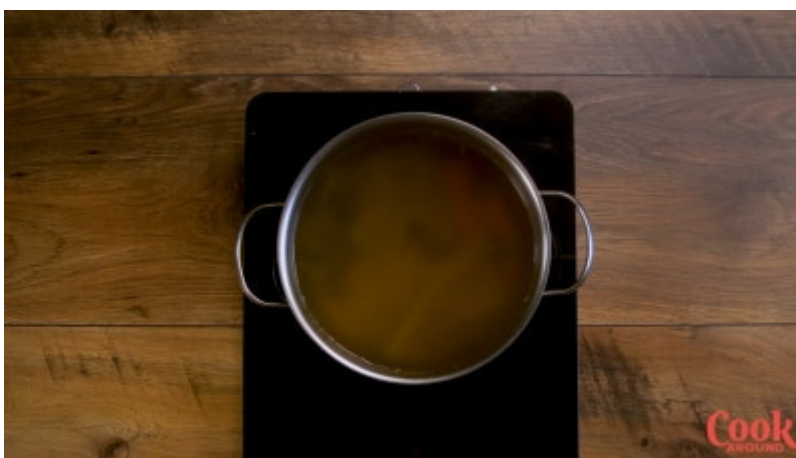
BRODO VEGETALE

LIMONI 2

PREPARAZIONE

1 Preparate il brodo come da vostra abitudine.

Non appena il brodo spicca bollore, tuffatevi le cosce di pollo e fatele lessare per circa 20 minuti.



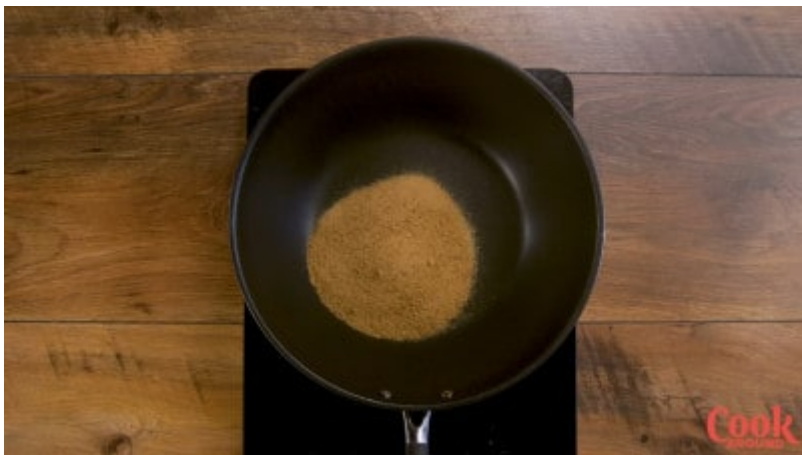


2 Tagliate i limoni a metà quindi premetili e mettetene da parte il succo.





- 3** Nel frattempo fate fondere lo zucchero in una casseruola piuttosto ampia. Quando lo zucchero sarà completamente sciolto, diluitelo con il succo di due limoni. Spegnete il fuoco quando il composto avrà raggiunto la consistenza tipica del caramello. Scolate le cosce di pollo dal brodo e passatele nel caramello al limone preparato in precedenza.







4 Disponete le cosce di pollo caramellate in una teglia foderata di carta forno ed infornate a 180°C per altri 25 minuti.

Servite le cosce di pollo con un'insalata di barbabietole.





CONSIGLIO

Potrei utilizzare anche i bocconcini di pollo?

Sì ma in questo caso cuoceranno di meno.

Oltre all'insalata di barbabietole, cosa potrei usare?

Puoi utilizzare l'insalata verde o delle patate arrosto.

È invece possibile realizzare la stessa ricetta ma con l'arancia?

Sì verrà ottima!