

SECONDI PIATTI

## Cosce di pollo al forno, croccanti e sfiziose

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Le cosce di pollo al forno sono un [secondo piatto](#) croccante e saporito, ideale per una cena in famiglia o con amici. Questa [ricetta semplice e versatile](#) permette di ottenere **cosce di pollo croccanti all'esterno e succose all'interno**, grazie alla cottura in forno, **insieme a saporiti e carnosì peperoni**, che esaltano il sapore naturale della carne.

Con pochi ingredienti e semplici passaggi, puoi preparare un piatto delizioso che piace a grandi e piccini. Le cosce di pollo al forno possono essere aromatizzate con erbe aromatiche, spezie e limone, per un risultato ancora più gustoso. *Segui la nostra guida passo dopo passo per preparare delle cosce di pollo al forno perfette, che conquisteranno tutti i palati.*

## INGREDIENTI PER CUCINARE LE COSCE DI POLLO AL FORNO

COSCE DI POLLO con sovracoscia - 800 gr  
PEPERONI 2  
UOVA 2  
FARINA 50 gr  
PANE GRATTUGIATO 80 gr  
PARMIGIANO REGGIANO  
GRATTUGIATO 1 cucchiaino da tè  
AGLIO IN POLVERE  
ORIGANO  
SALE  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## COME FARE LE COSCE DI POLLO AL FORNO

- 1 Per prima cosa, controlla che le cosce di pollo siano prive di piume, se necessario passale sulla fiamma per eliminarne eventuali residui. Versa la farina in un piatto e infarina le cosce di pollo.



- 2 In un altro piatto, versa il pane grattugiato e condiscilo con sale, aglio in polvere, origano e un cucchiaio di parmigiano grattugiato, infine mescola bene il tutto.





3 Sguscia le uova in una ciotola capiente, insaporiscile con il sale e mescolale bene con una

forchetta.



- 4 Passa le cosce di pollo, precedentemente infarinate, prima nell'uovo, poi nel mix di pane grattugiato.





**5** Quando le cosce di pollo saranno ormai perfettamente impanate, spostale su una teglia ricoperta di carta forno, va benissimo la leccarda.





- 6 Lava i peperoni, privali di semi e filamenti, poi tagliali a listarelle, non devono essere a pezzi troppo piccoli, meglio grossolani in modo che non si brucino in cottura.





**7** Aggiungi i peperoni nella teglia con le cosce di pollo, insaporiscile con il sale, ungi con un filo d'olio, infine inforna la teglia con le cosce di pollo e cuocile in forno statico a 180°C per 45 minuti circa o fino a completa doratura.





SE TI SONO PIACIUTE LE COSCE DI POLLO AL FORNO, PROVA ANCHE

[Pollo con i peperoni](#)

[Pollo in pastella](#)

[Ali di pollo al forno](#)

[Pollo arrosto](#)

[Bocconcini di pollo panati](#)

QUESTE RICETTE: