

SECONDI PIATTI

# Cosce di pollo al jerk giamaicano

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Europa / Italia*

---



Se amate i piatti a base di carne bianca ma non il solito pertto banale, vi consigliamo di non perferere questa ricetta! Il pollo si sa è uno degli ingredienti più conosciuti e usati in cucina. Con questa ricetta vogliamo proporvi una variante molto particolare, ovvero le cosce di **pollo al jerk giamaicano**, in questo modo porterete in tavola qualcosa di decisamente saporito e gustoso. Le cosce di pollo sono un secondo piatto classico della cucina italiana, ma marinate nel [jerk giamaicano](#) diventeranno un secondo piatto dal sapore caraibico. La salsa che si crea in superficie rende il tutto molto succoso, e vedrete che poi realizzarla non sarà così difficile. Il Jerk giamaicano è un modo

di conciare la carne, una tecnica molto diffusa ai caraibi che la rende davvero speciale. La carne viene massaggiata e insaporita con un mix di spezie alla base delle quali c'è il peperoncino e il coriandolo, ma che poi assume diversi toni e gradi di affumicatura, in base a ciò che si aggiunge. Provate questa ricetta dal risultato eccellente, sarà come fare letteralmente un viaggio verso mete lontane!

## INGREDIENTI

COSCE DI POLLO 8

JERK GIAMAICANO PER CARNE

SRIRACHA ROSSA o altra salsa piccante - 2  
cucchiaini da tavola

MIELE 2 cucchiaini da tavola

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del jerk giamaicano dopo avere pulito bene le cosce di pollo, fiammeggiatele per rimuovere la peluria residua, utilizzate la semplice fiamma del gas, oppure, se avete a disposizione il pratico cannello, utilizzate quello.



- 2 Quindi allineate le cosce in una pirofila e conditele bene con il jerk giamaicano, massaggiatele una ad una a fondo, cosicché le spezie possano penetrare bene all'interno della carne.



**3** Una volta che avrete massaggiato bene tutte le cosce di pollo con il jerk giamaicano, regolate quest'ultimo, in base a vostri gusti, le cosce di pollo ne dovranno essere coperte in modo omogeneo.



- 4 Coprite la pirofila con della pellicola e mettete a marinare per almeno due ore. Se non fà molto caldo, potete tranquillamente lasciarle a marinare a temperatura ambiente,, altrimenti mettetele in frigorifero. Più il tempo della marinatura sarà lungo, migliore sarà il sapore e il risultato finale.



- 5 Trascorso il tempo della marinatura, salate le cosce di pollo e trasferitele su di una griglia, che avrete posizionato all'interno di una teglia da forno, in modo tale da far stare le cosce di pollo non direttamente a contatto con il fondo della teglia.







**6** Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti. Al termine della cottura non dovrete far altro che trasferire le cosce di pollo in una ciotola e condirle con la sriracha, oppure con un'altro tipo di salsa piccante che preferite, aggiungete anche del miele.





- 7 Mescolate bene in modo da far insaporire tutte le cosce di pollo e rimettete nuovamente il tutto sulla griglia.



- 8 In forno altri 5 minuti per farle caramellare e sono pronte per essere servite.



CONSIGLIO