

SECONDI PIATTI

Cosce di pollo con carote e patate

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se hai comprato il pollo ma hai proprio poche idee e non vuoi farlo "al solito modo", prova la ricetta delle **cosce di pollo con carote e patate**. Una versione gustosa, facile, fatta con ingredienti di uso comune ma che di certo ti aiuterà a mettere in tavola un piatto ricco e completo di quelli che piacciono a tutta la famiglia. La ricetta è di semplice realizzazione, basta affettare gli ingredienti, unirli al pollo e il più è fatto! Seguite i nostri piccoli consigli e vedrete che bontà! In più la cottura avviene in forno, quindi potrete svolgere altre faccende mentre il pollo cuoce.

Se amate le ricette a base di carne bianca vi invitiamo a provare anche la ricetta del [pollo con i peperoni](#): un grande classico che non passa mai di moda!

INGREDIENTI

COSCE DI POLLO 6
CIPOLLE medie - 2
CAROTE 4
PATATE 3
VINO BIANCO ½
PASSATA DI POMODORO 2 mestoli
CONCENTRATO DI POMODORO 2
cucchiaini da tè
TIMO
ROSMARINO 1 rametto
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
ACQUA ½ l

PREPARAZIONE

- 1** Per realizzare la ricetta delle cosce di pollo con carote e patate, per prima cosa mettete a scaldare, in un tegame adatto al forno, un giro di olio, quindi aggiungere le cosce di pollo.
- 2** Fate rosolare molto bene la carne, quindi aggiungete il vino bianco e fate sfumare per bene. Quando la parte alcolica è evaporata si può aggiungere il concentrato di pomodoro e la passata.
- 3** Mescolare un po' e aggiungete anche le erbe aromatiche. A questo punto sempre nel tegame unite le cipolle, le carote e infine le patate, il tutto tagliato a tocchetti regolari cercando di mantenere le dimensioni anche tra le diverse verdure per avere una cottura più omogenea. Regolate di sale, aggiungete mezzo litro d'acqua, quindi coprite con un coperchio e infornate per 40 minuti a 180°C.

4 Trascorso il tempo necessario alla cottura della carne, sfornate il tegame, scoperchiatelo e servite caldo.

CONSIGLIO