

SECONDI PIATTI

Cosce di pollo con carote e patate

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

cucchiari 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

Ma posso realizzare questa stessa ricetta non nel forno?

Certo, verrà meno croccante ma sarà ottima lo stesso!

Vanno bene solo le cosce?

Con le cosce resta più umido, ma puoi usare anche il pollo intero tagliato a pezzettoni.

Potrei surgelare una porzione avanzata?

Sì certo, utilizza un contenitore adatto per gli alimenti e metti in freezer quando è ben raffreddato.