

SECONDI PIATTI

Cosce di pollo con senape e bacon

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

COSCE DI POLLO 600 gr
SENAPE 5 cucchiaini da tavola
PANCETTA (TESA) affettata - 200 gr
PATATE 3
SPICCHIO DI AGLIO 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

Le cosce di pollo con senape e bacon sono un piatto molto gustoso, si realizzano molto facilmente, direi che è quasi divertente la loro preparazione e il risultato è sicuramente degno di nota!

Vedrei bene queste cosce di pollo in una cena informale con gli amici, il pollo, la senape ed il bacon fanno rima con birra, risate e amici (licenza poetica:))

Comunque sia, questa ricetta è proprio da provare, noi l'abbiamo preparata e testata per voi e vi assicuriamo che ne vale davvero la pena!

PREPARAZIONE

1 Per preparare le cosce di pollo con senape e bacon dovrete partire proprio dalle cosce di pollo, dovrete eliminare la pelle semplicemente tirandola verso il basso, in direzione dell'osso.

Una volta tolta la pelle a tutte le cosce, dovrete procedere incidendo queste in più punti con tagli trasversali.

Queste incisioni serviranno per far penetrare più condimento all'interno della carne.

2 Trasferite le cosce di pollo in una pirofila e versateci sopra la senape. Scegliete la senape che più preferite, in questo caso qualsiasi sia la senape che scegliete ha il suo perchè persino quella con il miele il cui utilizzo potrebbe essere interessante in contrasto con il sapore della pancetta.

Spalmate e fate penetrare ben bene la senape nella carne delle cosce utilizzando le mani, in questo caso non c'è metodo più efficace, e mettete da parte.

3 Nel frattempo che la carne fa una veloce marinatura nella senape, prendete le patate, sbucciatele, sciacquatele e tagliatele a tocchetti.

4 Prendete una bella pirofila che possa contenere anche tutte le cosce di pollo e distribuite al suo interno un bel giro generoso di olio extravergine d'oliva. Unite all'olio due spicchi d'aglio in camicia appena schiacciati e le patate appena preparate.

Mescolate ben bene con le mani affinché le patate siano ben condite con l'olio.

5 Disponete le cosce di pollo nella teglia in modo tale che non si accavallino. Infornate il tutto a 180°C per circa 50 minuti o fino a cottura completa.

6 Servite le cosce di pollo con senape e bacon ancora calde e accompagnate dalle patate.