

SECONDI PIATTI

Cosce di pollo speziate al forno

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*



Cosce di pollo speziate al forno un classico secondo piatto, ma dal gusto unico reso grazie alla marinatura di spezie. Il pollo in genere è sempre molto gradito da tutti, piace sia a grandi che ai bambini, ma spesso si cade nella routine e si fa sempre allo stesso modo. Ecco che qui invece vogliamo darvi una bella e buona idea per farlo in maniera particolare. Le cosce di pollo fatte in questo modo risultano gustose e saporite, la crosticina diventa bella croccante e l'interno è succoso e morbido. Il mix di spezie che vi proponiamo è solo un esempio in base ai vostri gusti potrete modificare il risultato finale come più vi piace. Il letto di patate farà il resto, poggiandoci le coscette

su, acquisteranno un sapore e un profumo incredibile...ma del resto cosa c'è di più buono di una coscia di pollo e patate? Di certo due! Le cosce di pollo alle spezie sono quindi un secondo molto veloce da fare e decisamente semplici! Anche l'effetto visivo sarà molto bello perché la marinatura con le varie spezie conferirà un bel colore alle vostre coscette che saranno di certo più appetibili del solito pezzo di pollo binaco e pallido. Già dal primo boccone poi si ha una vera e propria esplosione di sapori che di certo non può lasciare indifferenti, provatele per una cena con gli amici o perché no, come aperitivo rinforzato! Un primo da abbinare? Provate la ricetta dei [rigatoni all'amatriciana](#), qui nella versione di Luca!

INGREDIENTI

COSCE DI POLLO 8

CONDIMENTO PER POLLO

PATATE 600 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare le cosce di pollo al forno, prima di tutto: fiammeggiate con il cannello, o semplicemente con la fiamma del gas, le cosce di pollo per eliminare i residui di peluria. Cospargete le cosce con il condimento per il pollo. Massaggiate le cosce di pollo con le spezie, in modo tale da ricoprire bene tutta la carne, riponetele in una pirofila, coprite con la pellicola e mettete in frigorifero a marinare per una notte intera.



- 2 Il giorno successivo sbucciate e affettate finemente le patate, quindi distribuitele su di una teglia foderata con carta forno, leggermente unta con un goccio d'olio.



- 3 Condite le patate con un filo d'olio extravergine, sale senza esagerare e una macinatina di pepe nero.

Salate leggermente le cosce di pollo marinate e distribuitele sullo strato di patate.



4 Infornate il tutto a 180°C per 45 minuti circa. Azionate il grill negli ultimi 5 minuti portando il forno alla massima potenza.



5 Servite le cosce di pollo speziate al forno ancora ben calde con le patate come contorno.



CONSIGLIO