

SECONDI PIATTI

Pollo con salsa di capperi

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se volete realizzare una ricetta sfiziosa e originale il **pollo con salsa di capperi** è quello che fa al caso vostro. Si sa la carne bianca pur essendo molto leggera a volte stufa un po' e non si sa mai come darle un tocco di brio. È per questo che con questa ricetta vogliamo offrirvi la possibilità di avere un'idea in più grazie alla quale in maniera facile potrete ottenere un risultato davvero molto gustoso. Provate questa ricetta adatta anche a chi in cucina non ha molta dimestichezza e vedrete che successo riscuoterete sulle vostre tavole!

Se amate in maniera particolare i capperi vi proponiamo di realizzare il [coniglio con capperi e olive](#): eccezionale!

INGREDIENTI

POLLO quarti - 2
CAPPERI 4 cucchiaini da tavola
SALVIA
MENTA 10 foglie
SPICCHIO DI AGLIO ½
SCORZA DI LIMONE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1** Quando volete realizzare la ricetta del **pollo con salsa di capperi** per prima cosa prendete dei quarti di pollo e dopo averli ben puliti dalla peluria residua, cercate di scollare la pelle dalla polpa.
- 2** Tra pelle e carne inserite delle foglioline di salvia che daranno molto sapore. A questo punto salate e pepate la superficie. Infornate in forno già caldo a 180°C per 50 minuti con un filo d'olio extravergine d'oliva.
- 3** Mentre il pollo cuoce, in un mortaio riunite i capperi sott'aceto, la menta fresca, il pepe e l'aglio fatto a pezzetti piccoli. Aggiungete inoltre la scorza di limone grattugiata e un pizzico di sale, quindi cominciate a pestare.
- 4** Man mano che schiacciate aggiungete l'olio per raggiungere la densità desiderata della salsa che non dovrà essere nè troppo soda nè troppo liquida.
- 5** Quando il pollo sarà cotto, irroratelo con un po' di fondo di cottura, impiattatelo e

aggiungete la salsa ai capperi sulla superficie delle coscette. Servite caldo.

CONSIGLIO

Ma cosa sono i capperi?

I capperi sono piccoli arbusti, ciò che noi mangiamo sono i boccioli detti appunto capperi e molto più raramente consumiamo i frutti.

Questa salsa mi è piaciuta molto, su quale altro tipo di carne potrei utilizzarla?

La salsa ai capperi si sposa bene con tutti gli arrosti.

Posso preparare la salsa di capperi in anticipo?

Sì puoi farla un po' prima e coprirla con l'olio in modo che non si ossidi.