

SECONDI PIATTI

Agrodolce di pollo alle mandorle tostate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 Cosce di pollo
2 - 3 limoni
un bicchiere di aceto di vino rosso
100 g di mandorle tostate
2 rametti di rosmarino
olio d'oliva
aglio
foglie di alloro
sale.

PREPARAZIONE

1 Mettete le cosce di pollo spellate in acqua con qualche spicchio di limone.



2 Nel tritatutto mettete le mandorle con il rosmarino.



3 Asciugate bene le cosce e fatele dorare in padella.



4 A fine cottura sfumate con mezzo bicchiere di aceto di vino rosso.



5 A questo punto togliete i cosciotti dal fuoco e teneteli da parte al caldo. In un'altra capiente padella scaldate l'olio, l'aglio, una foglia d'alloro e posizionatevi il pollo.



6 Adesso aggiungete il trito di mandorle e rosmarino, cuocete per ancora 15 minuti allungando il sughino con un po' di acqua, salate.



7 Un'ottimo accompagnamento a questo piatto sono delle patate cotte al forno aromatizzate al rosmarino.

