

SECONDI PIATTI

Cosce di pollo al forno con patate

di: *Zina64*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Cosce di pollo al forno con patate, un secondo piatto veramente semplicissimo ma che sarà la vostra salvezza quando non saprete proprio che preparare per cena!

Con le cosce di pollo farete felici tutti, anche i bambini che di solito poco apprezzano la carne, in più le patate d'accompagnamento renderanno il tutto più succulento.

Questo secondo piatto è ideale per chi non ha tempo di stare sui fornelli: si prepara tutto, si infila nel forno e si può nel frattempo dedicarsi ad altre faccende per poi trovarsi praticamente la cena

pronta da portare in tavola!

Amate questo genere di proposte? Ecco altre ricette con il pollo:

[pollo con i peperoni](#)

[pollo in fricasea](#)

[pollo alla senape](#)

INGREDIENTI

COSCE DI POLLO 1 kg

PATATE 1 kg

CIPOLLE 2

POMODORI PELATI IN SCATOLA 400 gr

PEPERONI 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaino da tè

ROSMARINO 1 rametto

PAPRIKA DOLCE 1 cucchiaino da tè

ALLORO 1 foglia

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

facoltativo - 1

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate, sciacquate e tagliate le patate a cubetti di medie dimensioni. Pulite anche i peperoni e tagliateli a pezzettoni, fate la stessa cosa anche con le cipolle.



2 Trasferite le verdure tagliate tutte grossolanamente in una ciotola, aggiungete i pomodori

pelati, aromatizzate con l'origano e la paprica dolce e mescolate tutto.





3 Ungete una teglia con poco olio extravergine d'oliva e trasferitevi il misto di verdure.





4 Adagiate le cosce di pollo sullo strato di verdure, salate e pepate.





- 5 Insaporite infine con la foglia d'alloro, il rametto di rosmarino ed un giro d'olio extravergine d'oliva.





6 Infornate a 180°C per circa 50 minuti o a cottura completa del pollo.



7 Servite il pollo con le verdure d'accompagnamento.

