

SECONDI PIATTI

Cosce di pollo con mele e verdure

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **70 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Una maniera diversa ed interessante di cucinare le cosce di pollo. L'aggiunta delle mele dona al pollo un sapore molto particolare, le verdure arricchiscono il piatto di sapore e di colore.

INGREDIENTI

COSCE DI POLLO 4
MELE GRANNY SMITH sbucciate a spicchi -
2
CAROTE piccole - 200 gr
CIPOLLINE 200 gr
PEPERONI VERDI 1
BRODO DI CARNE 200 ml
VINO BIANCO 200 ml
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola
BURRO 20 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Mondate le verdure, quindi riducete le carotine a pezzetti e poi il peperone a listarelle.

Infarinate le cosce di pollo.



2 Scaldate in un tegame l'olio ed il burro e rosolatevi le cosce di pollo, aggiustando di sale e pepe.



3 Una volta ben rosolate, rimuovete le cosce di pollo dal tegame facendo sgocciolare il grasso in eccesso.



4 Nella stessa padella rosolate mele e verdure.





5 Unite le cosce alle verdure nel tegame e sfumate con il vino.



6 Portate la carne e le verdure a cottura aggiungendo via via del brodo.



7 Servite il piatto caldo.