

SECONDI PIATTI

## Cosce di pollo con verdure

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



### INGREDIENTI

6 coscette di pollo disossate

farina

1 zucchini

1 carota

1 patata

1 cipolla

vino bianco

prezzemolo

sale.

### PREPARAZIONE

**1** Tagliare tutte le verdure a dadini e metterle in padelle con un po' d'olio.



**2** Disossare le cosce di pollo e infarinarle bene.



**3** Metterle a rosolare in padella ben unta di olio. Una volta girate dall'altro lato, sfumarle con del vino bianco.

Appena cotte unirle alle verdure e spolverizzarle con del prezzemolo. Far andare ancora 3-4 minuti e servire.

