

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 zucchina
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 infarinarele 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.

