

SECONDI PIATTI

Cosce di pollo ripiene con il fegato

LUOGO: *Asia / Israele*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *elevata* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *50 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

COSCIA DI POLLO 6
FEGATINO DI POLLO o manzo - 250 gr
UOVA SODE 2
CIPOLLE tritata finemente - 1
OLIO DI SEMI PER FRITTURA
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Con un coltello affilato praticate un taglio lungo le cosce di pollo e rimuovete accuratamente l'osso.



2 Saltate la cipolla e il fegato in padella con dell'olio.



3 Rimuovete e sminuzzare finemente il fegato fritto, la cipolla e le uova sode.



- 4 In una ciotola miscelate il composto di fegato, aggiungete un po' d'olio, condite ed amalgamate bene.

Farcite le cosce disossate con il preparato.



- 5 Disponete le cosce in una teglia unta e cuocete in forno a 180°C per 45 minuti.

Servite come portata principale con patate fritte, carote o verdure stufate e vino rosé.