

SECONDI PIATTI

Cosce di pollo ripiene

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

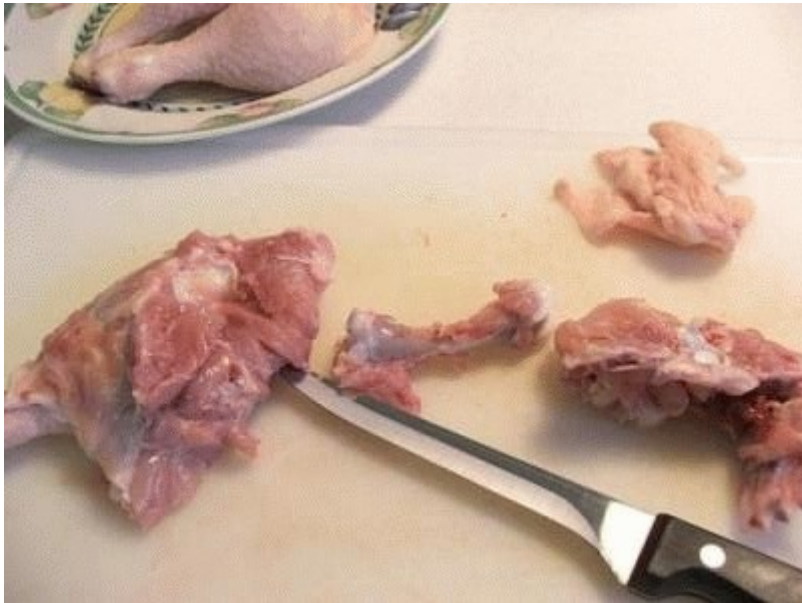
cosce di pollo
funghi champignons
200 ml di vino bianco
200 ml di brodo
timo
1 spicchio d'aglio
olio
zucchero
sale e pepe.

PER IL RIPIENO

50 g di emmental grattugiato (o altri formaggi)
50 g di parmigiano grattugiato
1 mazzetto di timo fresco tritato fine
1 tuorlo
1 cucchiaio di pangrattato
sale
pepe e poca noce moscata.

PREPARAZIONE

1 Disossare la parte superiore delle cosce.



2 Creare il ripieno con gli ingredienti dati.



3 Farcire le cosce di pollo con il ripieno appena ottenuto.



4 Con una cordicella da cucina chiuderle e legarle accuratamente.



- 5 Marinare le cosce ripiene con del timo tritato, uno spicchio d'aglio pressato, olio, sale e pepe, lasciare marinare per 1 ora coperte.



- 6 Far rosolare le cosce in un po' d'olio. Aggiungervi il vino bianco, il brodo e lasciarle cuocere col coperchio per circa 20 minuti.



- 7 Togliere le cosce dalla padella e aggiungere nel sugo degli champignons tagliati a fettine sottili. Far cuocere e ridurre per circa 5 minuti.
Aromatizzare il sugo con un pò di zucchero e pepe.

Ecco il risultato.

