

SECONDI PIATTI

## Coscette di pollo alla birra scura

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

- 4 cosce di pollo
- 4 sovracosce di pollo
- 33 cl di birra scura
- 8 bacche di ginepro
- 40 g di olio extravergine d'oliva
- 2 cipolle
- 20 g di burro
- 4 foglie di alloro
- sale e pepe qb.

### PREPARAZIONE

- 1 In una pirofila adagiamo il pollo, uniamo le bacche di ginepro leggermente pestate con il batticarne, l'alloro lavato, un pizzico di sale e pepe e infine versiamo la birra.



- 2 Copriamo con della pellicola e mettiamo il pollo a marinare in frigorifero per circa due ore, avendo l' accortezza di rigirarlo almeno un paio di volte.



- 3 Sbucciamo, laviamo e tritiamo finemente al mixer le cipolle e facciamole appassire in un tegame a fuoco dolce con il burro e l' olio;





4 Scoliamo il pollo dalla marinata e uniamolo al soffritto rosolandolo da entrambi i lati.



5 Aggiungiamo la marinata e portiamo a bollore.



- 6 Dopo abbassiamo la fiamma e continuiamo la cottura per 35 minuti, fino a quando le cosce risulteranno ben cotte.  
Quando mancano circa 10 minuti alla fine della cottura, alziamo la fiamma e facciamo restringere il fondo di cottura.



**7** Spegniamo il fuoco e serviamo le cosce ben calde in tavola, irrorandole con il loro sugo di cottura.