

SECONDI PIATTI

## Coscette di pollo con peperoni misti in agrodolce

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

COSCE DI POLLO 4

PEPERONI 2

CIPOLLE 1

CARDAMOMO 1 cucchiaino da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

### PER L'AGRO

MIELE 1 cucchiaino da tè

ACETO DI MIRTILLI 2 cucchiaini da tavola

## PREPARAZIONE

- 1** In una padella capiente, versare un giro di olio, e cucinare un po' le cosce di pollo, per evitare che il grasso scoppie in padella io pratico delle incisioni con un coltello sulla

pelle.

A metà cottura salare le cosce e sfumare con il vino, quando il vino sarà evaporato aggiungere il cardamomo, la cipolla e i peperoni tagliati a striscioline, salare un'altro po' e chiudere con coperchio.

Passati circa 15 minuti aprire il coperchio e finire di cuocere, per far asciugare bene i liquidi di cottura.



**2** Quando è quasi tutto cotto aggiungere il miele e l'aceto, girare bene tutto e servire.

Buona cena sperando di esservi stata d'aiuto vi auguro una splendida giornata.