

SECONDI PIATTI

# Coscette di pollo croccanti

di: *sorgente79*

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

8 coscette e sovracosce  
3 pacchetti di crackers  
olio extravergine d'oliva  
sale e pepe  
una punta di peperoncino  
curry  
aroma per pollo o arrosti  
sesamo e rosmarino  
limone.

## PREPARAZIONE

**1** Pulire e togliere la pelle al pollo.



**2** Mettere in una pentola con l'acqua bollente e il limone e lasciar cuocere 15 minuti.



**3** Nel frattempo tritare i cracker nel mixer e mettere in un piatto con tutte le spezie compreso il sale.



4 Mescolare aggiungendo quanto olio basta a far si che diventi una crema.



5 Quando il pollo sara' cotto e un po' intiepidito, aiutandosi con le mani cercare di attaccare quanto piu' impasto e sistemarlo in una teglia.



6 Mettere in forno a 180° e cuocere circa 30 minuti.

