

SECONDI PIATTI

## Coscette di pollo ripiene

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

8-10 coscette di pollo  
100-150 g di prosciutto crudo  
1/2 mazzetto di prezzemolo  
1/2 panino  
2 spicchi di aglio  
1 cucchiaio di capperi  
1 cucchiaio di parmigiano  
6-7 foglie d'alloro fresco  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

- 1 Disossate e coscette. salatele e pepatele bene.  
Fate arrostire il mezzo panino dalla parte della mollica in una padella senza grasso.  
Macinate piuttosto fine tutti gli ingredienti (senza l'alloro) e riempite con questo ripieno le coscette.

Legatele con una cordicella così che il ripieno non esca durante la cottura.

Salatele ancora abbondantemente e mettetele in una pirofila grande. Lasciatele friggerle con l'alloro fino a che hanno preso un colore marroncino.

**2** Mettetele nel forno e lasciatele per circa 45 minuti a 200°C e ancora 15 minuti a 160°C-170°C.

Ogni tanto giratele e servitele ben calde.