

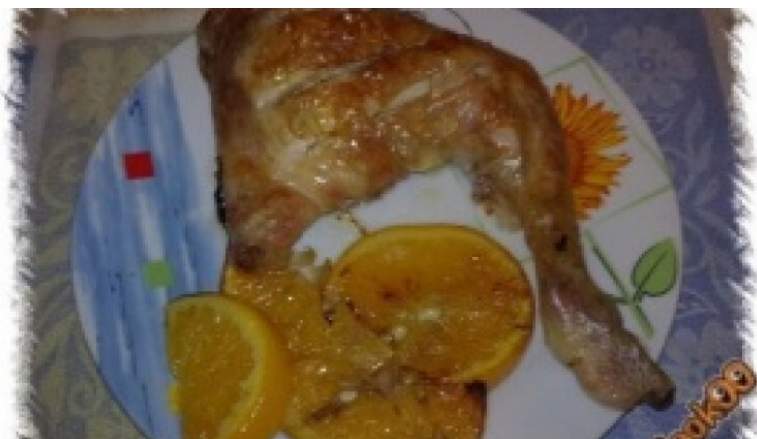
SECONDI PIATTI

Cosciotti di pollo all'arancia di cook00

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

COSCIOTTI DI POLLO 2

ARANCE grande - 1

CIPOLLE grande - 1

PREZZEMOLO

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate l'arancia a fette e la cipolla a fettine, rivestite il tegame con la carta da forno, poi adagiate nel tegame l'arancia e la cipolla.



2 Poi ci mettete il pollo e il prezzemolo.



3 Condite con olio e sale. Cuocete nel forno a 210°C per circa un'ora, a metà cottura fare dei piccoli tagli sui cosciotti.
Ecco i nostri cosciotti cotti.

