

SECONDI PIATTI

Fuselli di pollo marinati

di: *cla73*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

COSCIA DI POLLO con sovracoscia - 6
VINO ROSSO 500 ml
SENAPE 4 cucchiari da tavola
SALSA WORCESTERSHIRE 3 cucchiari da tavola
PEPERONCINO IN POLVERE 1 cucchiario da tè
AGLIO IN POLVERE 1 cucchiario da tè
CIPOLLE 1
ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO 6
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiari da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Preparare la marinatura unendo senape, peperoncino, aglio e salsa worchester.

Aggiungere poi il vino facendo sciogliere bene la salsa. Affettare le cipolle e aggiungerle nella marinatura.

Adagiare i fuselli in una teglia non troppo larga, in modo che stiano abbastanza stretti. Aggiungere in teglia tutta la marinatura e le acciughe. Lasciare marinare per almeno 4 ore. Più lunga sarà la marinatura più veloce sarà la cottura e più sapore avrà il pollo.

Prima di infornare a 200°C, fare un giro di olio e mettere un po' di sale. Quando i fuselli saranno cotti, poggiarli nel piatto da portata.

Frullare tutto il sugo di cottura e condire con questa salsa i fuselli.

