

SECONDI PIATTI

Pollo e patate con paprika

di: *enzaconforto*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

4 o 5 cosce di pollo

1 kg circa di patate

paprika

sale.

PREPARAZIONE

1 Pulire le patate, spaccarle in 2 e lavarle.



2 Pulire le cosce di pollo.



3 Disporre sia le cosce che le patate in una teglia senza olio.



4 Salare e aggiungere la paprika.



5 Infornare a 160°C e cuocere un'ora e mezza circa.

Ed ecco il piatto pronto.

