



Pollo agli agrumi - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

Secondi piatti - pollo - zenzero - salvia

n.6 coscette di pollo

1 arancia

1 limone

aromi rosmarino, zenzero, salvia pepe e sale

mezzo bicchierino di mosto cotto

patate a tocchetti

insaporire le coscette di pollo dentro una ciotola con il succo dell'arancia e del limone e le scorzette degli agrumi con una parte degli aromi, lasciare in infusione per un paio d'ore.

asciugare il pollo e massaggiarlo con il resto degli aromi.

preparare il fornello versilia, olearlo leggermente con un tovagliolo di carta imbevuto di olio evo,

sistemare le coscette, chiudere il coperchio e tenere per 5 min. la fiamma alta, poi la fiamma viene

abbassata (media) per 30 min. aggiungere i tocchetti di patate insaporite con gli aromi e poco olio

mescolare e versare sopra il pollo continuare la cottura per 20 min. bagnare con il vino cotto e proseguire

per altri 10 min. in tutto 1 h. di cottura.

il pollo sarà ben cotto e saporito !!!!

