Pollo con patate

Pollo con patate

577576_YYZI5TGDDB2RMEMYIC5IUQOSMVA7Y7_pollo-al-forno-con-patate-thumb-1-5_H210338_L
Pollo con patate piatto finito
dscn0846
piatto in esecuzione

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cosce di pollo
- 2 kg. patate
- 1 cipolla
- 100 gr. di polpa di pomodoro
- pepe nero
- sale q.b.
- un bicchiere di vino bianco
- rosmarino
- origano
- ginepro
- salvia
- olio extra-vergine di oliva
- succo di limone

∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞

In una terrina lasciare marinare le cosce di pollo nel succo di limone per un paio di ore. Affettare la cipolla, lasciare rosolare con olio e aggiungere la polpa

di pomodoro con il pepe e gli aromi. Aggiungere le cosce di pollo e rosolare un po’ da tutti i lati a fiamma moderata. Unire il vino bianco e lasciare evaporare. cucinare sul fuoco moderato col coperchio in un tegame antiaderente in teflon o in stone (induzione ancora meglio) per almeno mezz’ora. A parte affettare le patate. Farle rosolare con il sale e poi aggiungerle per gli ultimi 15 min. di cottura al sughetto del pollo. Servite caldo e buon appetito!

Vedi le altre ricette della Zia Tania QUI