

COSCE DI POLLO AL LIMONCELLO DI TIZIANA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (1 cucchiaino)
- sale
- rosmarino
- 1 limone
- 4 cosce di pollo
- limoncello
- pepe

Come si prepara

Far rosolare le cosce di pollo in un cucchiaino di olio extravergine, aggiungere il bicchierino di limoncello e lasciare evaporare per qualche minuto.

Aggiustare di sale e pepe e aggiungere il rosmarino e il limone lavato e tagliato a fette.

Portare a cottura e servire caldo.

Se lasciate rosolare il pollo nel limoncello vi rimarrà caramellato a vostro piacimento.

Buon appetito.

Difficoltà: 1

Tags

ricetta utente, ricette utenti, pollo, carne, limoncello