

COSCE DI POLLO AL PESTO DI MILENA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- sale
- 1 cipolla
- vino bianco
- burro
- 3 carote
- pesto
- pepe nero
- pollo
- 1 pomodoro

Come si prepara

Far soffriggere la cipolla nel burro e aggiungere le carote a dadini.

Aggiungere le cosce di pollo e rosolarle ben bene. Spruzzare con il vino bianco e lasciare evaporare, aggiungere infine 2 cucchiaini di pesto e lasciar cuocere le cosce per 40 minuti.

Tagliare il pomodoro a dadini e aggiungerlo in padella, terminare la cottura per altri 5 minuti.

Difficoltà: 1

Tempo: 30

Tags

veloce, pollo, carote, pesto

