

## COSCE DI POLLO ALL'AGRO

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- aglio
- sale
- rosmarino
- un limone
- una cipolla
- 4 cosce di pollo
- aceto di vino rosso (50ml)

### Come si prepara

Bruciacchiate le cosce di pollo sulla fiamma per togliere la sottile peluria rimasta, quindi lavatele ed asciugatele.

In un largo tegame, scaldate l'olio e poi mettetevi le cosce di pollo, facendole rosolare da ambedue le parti, a fuoco vivace finché saranno colorite.

Nel frattempo, tritate finemente la cipolla, due spicchi d'aglio e le foglioline di un rametto di rosmarino.

Unite il trito al pollo, lasciandolo appassire dolcemente a fuoco dolce per pochi minuti.

Spremete un limone e aggiungete il succo filtrato direttamente sulle cosce, poi aggiungete l'aceto e il sale e mescolate.

Coprite il tegame e fate cuocere per un'ora a fuoco moderato, girandole di tanto in tanto.

Sistamate, infine, le cosce di pollo in un piatto di portata, filtrate sopra il sugo di cottura e servite.

**Difficoltà:** 1

**Tempo:** 40

**Gradimento:** 3

### Tags



carne, pollame, Cosce di pollo all'agro

