

COSCE DI POLLO RIPIENE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (6 cucchiaini)
- farina (10g)
- sale
- prosciutto crudo (50g)
- 4 cosce di pollo
- pepe nero

Come si prepara

Prendete le cosce di pollo, lavatele, asciugatele e con un coltellino ben affilato, tagliate i nervi sulla testa del femore e senza rompere la carne sfilate l'osso.

Ricomponete la coscia e in ognuna infilate mezza fettina di prosciutto arrotolata. Salate, pepate e chiudete l'estremità con uno stecchino.

Versate in un tegame olio, sale e pepe, indi sistemate le cosce passate nella farina, aggiungete un bicchiere d'acqua, coprite e lasciate cuocere per circa 50 minuti o comunque sino a quando saranno dorate.

Durante la cottura, voltatele ogni tanto, tenendo presente che si attaccano facilmente al fondo del tegame.

Alla fine della cottura, ponetele su un piatto di portata e servite.

Difficoltà: 2

Tags

carni bianche, carne, pollame, secondi di carne, Cosce di pollo ripiene