



CARNE

Pollo con patate novelle



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

55 MIN



CALORIE

440K

NOTE

1 ORA DI RIPOSO

INGREDIENTI

8 Fusi di pollo

600 g di Patate novelle

4 Cipolle dorate

1 spicchio di Aglio

10 cl di Vino bianco secco

4 rametti di Maggiorana

Pepe rosso in grani

2 Peperoncini freschi

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

• Tritate l'aglio con le foglioline di maggiorana e poneteli in una ciotola capiente; aggiungetevi qualche grano di pepe rosso, condite con l'olio, un pizzico di sale e mescolate.

• Ponete nella ciotola i fusi di pollo, girateli in modo che si condiscano bene, coprite la ciotola con pellicola e ponetela in frigo per circa un'ora. Rimettetela a temperatura ambiente almeno 20 minuti prima di cuocerle.

- Lavate bene le patate, possibilmente pulendo la buccia con uno spazzolino (perfetto quello in fibra di cocco) e tagliatele a metà, se sono piccole, o in più pezzi se sono grandi. Sbucciate le cipolle e tagliatele in due, in orizzontale.
- Togliete la pellicola e ponete il contenuto della ciotola in una teglia antiaderente, che vada sia sul fuoco che in forno. Aggiungete patate e cipolle, mescolate e ponete la teglia su fuoco vivace per 4-5 minuti; fate colorire in modo uniforme tutti gli ingredienti, girandoli con un mestolo. Unite il vino e fatelo sfumare.
- Versatevi un dito di acqua calda, aggiungete i peperoncini interi, coprite la teglia con carta di alluminio e trasferitela nel forno già caldo a 180°C (funzione statica). Tenetela in forno per 40 minuti circa, controllando ogni tanto che gli ingredienti non siano troppo asciutti. Togliete l'alluminio e tenete ancora una decina di minuti, in modo che sia tutto ben rosolato, quindi servite.

Carla Marchetti