



Cosce di pollo alle erbe aromatiche, miele e limone

Le cosce di pollo al profumo di erbe aromatiche, con miele e limone sono un secondo facile ed economico.

Questa profumata ricetta, renderà i fusi di pollo croccanti e al contempo estremamente teneri e saporiti. L'aggiunta di miele, limone e senape di Digione alle usuali erbe aromatiche creerà un mix di sapori nuovo e accattivante al quale non saprete più rinunciare. Questa è la ricetta ideale per preparare un secondo piatto estremamente semplice ma molto sfizioso. Non resta che provare.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Difficoltà : Facile **Tempo di preparazione** : 20' **Tempo di cottura** : 45'

Ingredienti per 4 persone

- Fusi di pollo 8 pezzi
- Aglio 3 spicchi
- Limoni 2
- Rosmarino qualche rametto
- Timo qualche rametto
- Origano qualche rametto

- Senape di Digione
- Miele di acacia 2 cucchiaini
- Olio extra vergine di oliva q. b.
- Sale q. b.
- Pepe nero q. b

Preparazione

Questo slideshow richiede JavaScript.

Lavare il pollo con acqua fresca e poi asciugare con cura. Bagnate e strizzate un foglio di carta forno e adagiatelo in una pirofila da forno. Aggiungete qualche rametto di rosmarino l'aglio e le cosce di pollo. Preparate un'emulsione con olio, miele, timo, origano, senape, succo di un limone sale e pepe e spennellate i fusi. Aggiungete delle fette di limone e cuocete in forno già caldo a 200° per 45' girando e spennellando spesso le cosce di pollo con il loro fondo di cottura fino a che i fusi non saranno ben dorati in maniera uniforme. Servite ben caldi accompagnati con patate al forno o verdure saltate in padella.

Consigli



Queste saporite cosce di pollo non potevano esimersi dai consigli della cattedratica [Lina Esposito di Vino e Cioccolato di Napoli](#). A loro abbiniamo un Bianco delle Dolomiti Vign'Asmara dei conti Bossi Fedrigotti dell'azienda Masi. Nasce nella tenuta

storica della famiglia Bossi Fedrigotti nel comune di Rovereto in provincia di Trento. È prodotto da uve Chardonnay e Gewurtztraminer raccolte e selezionate a mano. La fermentazione e l'affinamento avvengono in acciaio e botti di rovere a temperatura controllata. Il Vign'Asmara di Masi si presenta con un colore giallo paglierino intenso e all'olfatto si apre con un'esplosione di note floreali fruttate ben assortite tra loro. Al palato risulta esuberante e fresco, mediamente corposo. La temperatura di servizio consigliata è di 10°-12° C.