

Cosce di pollo al limone



<http://pensieriepasticcieri.blogspot.com>



..Buona domenica a tutti!

Tutto ok? Io sempre molto raffreddata, ma ieri ho fatto una piacevole gita con amici cari in quel di [Lecco](#), città veramente romantica e incantevole sotto tutti i punti di vista...

Purtroppo il cielo non era completamente terso, ma è stata comunque una piacevolissima giornata, e mi sono riproposta di ripeterla quanto prima.

Oggi voglio proporre una ricettina semplicissima davvero, che però qua è stata gradita e che, come la gita a Lecco, ripeterò, eheheh...

Quante volte avete preparato le solite cosce di pollo arrosto?

Io spesso, a mia figlia piacciono tanto..così potete variare un pò il sapore...mi raccomando però, vi deve piacere il gusto del limone, si sente parecchio!!

Ingredienti

(utilizzati nel mio caso per 3 persone)

3 cosce di pollo bio
un limone e mezzo (biologici anch'essi!) succo e scorza
un rametto di salvia
sale e pepe
olio d'oliva
mezzo bicchiere d'acqua

Preparazione:

In una padella antiaderente ho messo un filo d'olio, le cosce di pollo insieme alla scorza di un limone e mezzo tagliata a striscioline piccole piccole e alle foglie di salvia sminuzzate.



<http://penstieripasticcet.blogspot.com>

Ho rosolato per bene da entrambi i lati a fuoco vivo, e poi ho

irrorato con il mezzo bicchiere d'acqua dove ho aggiunto il succo dei limoni spremuto...ho salato e pepato, messo il coperchio, abbassato la fiamma e continuato la cottura per un'oretta circa, ogni tanto rigirandole per cuocere la carne da tutti i lati.



...servire ben caldo...noi l'abbiamo accompagnato a delle carotine novelle glassate..
era tenerissimo e davvero squisito.

Alla prossima, un abbraccio..ora vado a stirare...ieri a spasso,

oggi devo recuperare, eheheh!
Oltretutto il tempo è uggioso, bastaaaaaaa..
..vogliamo il soleee!