

Cosce di pollo con pancetta e zucchini





Oggi sono un pò di corsa. In questi giorni sono presa da mille cose...mio marito non c'è e mi son trovata da sola a sbrigare delle incombenze importanti che hanno scadenze a fine mese. Inoltre oggi mi sposterò in quel di Milano per un evento Calvè al quale sono state invitati i blogger, me compresa...
...qualcuno di voi parteciperà? Sarebbe bello incontrarsi e conoscersi...

Tornando a noi, la ricetta di oggi è stata una piacevole sorpresa. In casa mia le cosce di pollo piacciono da matti...spesso mi trovo a prepararle, ma non è facile trovare una variante al solito metodo di cottura arrosto o in padella! Sfogliando questo libro [qua](#) (a presto "recensito da me" sulla pagina [LIBRI DI CUCINA...NELLA MIA CUCINA](#)...a proposito, vi piace? che ne pensate?), regalo di Natale da marito e figlia, ho trovato questa ideuzza...la ricetta originale prevedeva la cottura in forno, ma io ho preferito quella in padella (nel mio caso [questa](#) della Ballarini), più veloce.
Le cosce sono rimaste morbidissime, saporite e il piattino si

presentava colorato ed allegro, come potete vedere dalla foto!
Una variante semplice, ma d'effetto e di sicuro gradimento,
credetemi!

Ecco come ho fatto:

Ingredienti:

3 fusi di pollo

100 gr di pancetta affumicata affettata finemente

1 cucchiaio di olio d'oliva extravergine

mezzo bicchiere vino bianco secco

rosmarino q.b (per me un pizzico di quello secco della
[Mondospezie](#))

sale e pepe

Per il contorno

2 belle zucchine grosse

2 cucchiaini olio extravergine

sale e pepe

Preparazione:

Ho tolto la pelle alle cosce di pollo e le ho insaporite con
sale, pepe e rosmarino secco. Pian piano le ho avvolte nella
pancetta e le ho messe in padella appena unta d'olio...con
questo rivestimento ne basta davvero un cucchiaio.



Ho sfumato col vino bianco ed ho alzato la fiamma per farlo ben evaporare, poi le ho cotte a fuoco medio, rigirandole ogni tanto per circa una mezz'ora, tre quarti d'ora.

Intanto in un'altra padella ho messo l'olio, le zucchine lavate, mondate e tagliate a dadini piccolissimi e le ho saltate per 8-10 minuti, aggiustandole di sale e pepe, e aggiungendo un pizzico di rosmarino secco.

Durante la cottura delle cosce, la pancetta ha assunto una bella doratura e croccantezza, così...



Servite ponendo le cosce di pollo ben calde e croccanti su un letto di zucchine trifolate...il bello è che l'esterno è croccante, ma l'interno morbidissimo e saporito!

Il libro, nella parte dedicata ai consigli, dice che tutte le carni bianche e magre possono essere cucinate in questo modo, in quanto la pancetta utilizzata per avvolgere la carne, scioglie i grassi durante la cottura, insaporendola ed ammorbidendola.

Non mi resta altro che augurarvi....Buon appetito!