

Fusi di pollo al forno



Descrizione

La ricetta dei fusi al forno è semplice e gustosa. Il segreto è nella cottura: inforna la carne solo quando il forno ha raggiunto la temperatura di minimo 250° C. Accompanya il piatto con le classiche patate al forno o verdure di stagione.

Informazioni

PREPARAZIONE: 5 min

DIFFICOLTÀ: 1

COTTURA: 50 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

8 **fusi di pollo**
1 **cipolla** grande
2 spicchi d'**aglio**
1 rametto di **rosmarino**
3 foglie di **salvia**

2 foglie di **alloro**
1 rametto di **maggiorana**
Olio EVO q.b.
Sale e Pepe q.b.
1/2 bicchiere di **vino bianco**

Preparazione

- 1) Sistema la carta da forno in una teglia e disponi i fusi di pollo.
- 2) Affetta la cipolla e aggiungila al pollo insieme all'aglio e al trito di erbe aromatiche.
- 3) Regola di sale e pepe e condisci con olio e vino bianco.
- 4) Distribuisci bene il condimento mescolando il pollo con le mani.
- 5) Inforna i fusi solo quando il forno ha raggiunto i 250° C e cuocili per circa 40-50 minuti.
- 6) Nel frattempo puoi preparare e infornare anche le patate o alcune verdure di stagione.