

Cosce di pollo in umido con patate



Descrizione

La ricetta delle cosce di pollo in umido con patate è un piatto gustoso e nutriente che può essere preparato facilmente in casa. Questo piatto è perfetto per una cena in famiglia o con gli amici, in quanto è molto versatile e si presta a diverse varianti. Seguendo pochi passaggi semplici, potrete preparare un piatto gustoso e completo in poco tempo, che sicuramente farà felici tutti i vostri commensali.

Informazioni

PREPARAZIONE: 15 min

DIFFICOLTÀ: 1

COTTURA: 45 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

8 fusi e sovracosce di pollo

1 **carota** grande

1 **cipolla** grande

1 **costa di sedano**

400 g di **patate**

150 ml di **brodo**

Erbette fresche di stagione

50 g di **doppio concentrato di pomodoro**

Olio, sale e pepe q.b.

Preparazione

- 1) Prepara un trito di carota, cipolla e sedano.
- 2) Taglia anche le patate a pezzi.
- 3) Soffriggi in una padella antiaderente il pollo su tutti i lati, poi metti il brodo e il trito di verdure.
- 4) Cuoci per 10 minuti circa.
- 5) Aggiungi le erbe aromatiche, le patate e il concentrato di pomodoro.
- 6) Aggiusta di sale e pepe e prosegui la cottura per circa 20-30 minuti (fino a cottura delle patate).
- 7) Prima di servire aggiungi un pizzico di erbe aromatiche fresche.