

Pollo al Forno con Funghi e Pomodorini



Descrizione

Se cerchi una ricetta di pollo al forno semplice e saporita, i nostri fusi e sovracosce di pollo al forno con funghi, pomodorini e rosmarino sono perfetti per una cena deliziosa. Infatti, questa ricetta esalta il gusto naturale del pollo. Ideale per chi ama la cucina casalinga, questa preparazione è facile e veloce. Per un gusto ancora più intenso puoi marinare la carne: leggi sotto le istruzioni.

Informazioni

PREPARAZIONE: 15 min

DIFFICOLTÀ: 1

COTTURA: 45 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

1 kg di **fusi di pollo**
200 g di **funghi champignon**
250 g **pomodori**
1 **cipolla** grande
2 spicchi d'**aglio**

Rosmarino q.b.
Olio, sale e pepe q.b.
100 ml di **vino bianco** secco
1 **limone**

Preparazione

- 1) Preriscalda il forno a 200°C.
- 2) Nel frattempo pulisci i funghi e tagliali a fette, taglia i pomodorini a metà e affetta la cipolla finemente.
- 3) Trita finemente gli spicchi d'aglio.
- 4) Lava le parti di pollo, asciugali con carta da cucina.
- 5) Se desideri un sapore più intenso, puoi marinare il pollo con olio, sale, pepe, aglio e succo di limone per almeno 30 minuti.
- 6) In una grande teglia da forno, distribuisce i funghi, i pomodorini tagliati a metà e la cipolla a fettine.
- 7) Adagia i fusi e le sovracosce di pollo sopra le verdure.
- 8) Aggiungi i rametti di rosmarino e distribuisce l'aglio tritato sulla teglia.
- 9) Condisci il tutto con sale e pepe a piacere.
- 10) Irrora generosamente con olio extravergine d'oliva.
- 11) Se desideri, aggiungi il vino bianco secco nella teglia per un sapore extra e per mantenere il pollo umido durante la cottura.
- 12) Inforna la teglia e cuoci per circa 40-45 minuti o fino a quando il pollo è dorato e ben cotto.
- 13) Durante la cottura, puoi girare il pollo e mescolare le verdure una o due volte per assicurare una cottura uniforme.
- 14) Rimuovi la teglia dal forno e lascia riposare il pollo per qualche minuto, poi porta a tavola.