

AMICA

KITCHEN

MAGGIO 2017 - SEMESTRALE - ANNO II - N.1 - C 4,00



SUMMER



RICETTA

LE COSCE DI POLLO CON PATATE NOVELLE

Una pietanza al profumo di limone

Testo SARA PORRO Foto ENZO TRUOCOLO
Food stylist GINO FANTINI Set designer LINDA REDOLFI

Ingredienti per 4 persone

500 gr di patate novelle del Consorzio Selenella
8 cosce di pollo, senza pelle e senza ossa
350 ml di brodo di pollo
2 cucchiaini di olio Evo
500 gr di porri
2 spicchi d'aglio tagliato fine
2 rametti di timo
200 gr di fagiolini
350 gr di piselli fini
Fette di limone, per servire

Preparazione

Tagliare in quarti le patate più grandi, a metà le più piccole. Affettare i porri a fettine sottili, tritare l'aglio. Scaldare l'olio in una casseruola a fuoco medio. Aggiungere i porri, l'aglio e il timo, coprire e cuocere a fuoco dolce per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto. Salare il pollo e collocarlo in padella con le patate. Alzare la fiamma, aggiungere il brodo e portare lentamente a ebollizione. Ridurre il fuoco e lasciar sobbollire con il coperchio per 35 minuti. Aggiungere i fagiolini e i piselli per gli ultimi 10 minuti di cottura. Aggiustare di sale, poi dividere in ciotole con una spruzzata di limone.

Piatti da frutta con profili decorati, Limonta Casa.
Americana di lino a trama rossa, Society.



