

Cosce di pollo in crosta



Ingredienti per 4 persone

- 4 cosce di Pollo
- 1 rametto di Rosmarino
- 1 spicchio d'Aglio
- 4 foglie di Salvia
- 150 ml bicchiere di Vino bianco
- 1 rotolo di Pasta sfoglia
- Sale pepe olio evo q.b.

Preparazione

Privare le cosce di pollo della pelle e disporle in una padella antiaderente a bordo alto con un filo d'olio, aglio, salvia, rosmarino ed un pizzico di sale e pepe. Coprire con MCSD e far rosolare a fiamma media su entrambi i lati. Aggiungere il vino dai fori alzare la fiamma e far sfumare, poi abbassare il fuoco al minimo e cuocere per 15 min con MCSD girando 1 volta le cosce. Spegnerne il fuoco e lasciarle raffreddare.

Nel frattempo tagliare la pasta sfoglia a striscioline di circa 3 cm di larghezza ed avvolgere ogni coscia lasciando l'osso scoperto.

Poiché durante la cottura la pasta sfoglia tende a gonfiarsi sistemate le cosce ben distanti tra loro. Disporle in una teglia rivestita di carta forno ed adagiarla sull'omino all'interno del kit forno. Coprire con MCSD e cuocere a fiamma viva per 7 min poi abbassare al minimo e cuocere per altri 7 min. Spegner e lasciare 5 min in autocottura con MCSD.

L.V.