

Cosce di pollo nella salsa bianca



Cosce di pollo nella salsa bianca

Ingredienti:

5-6 cosce di pollo
200 ml panna liquida
2 cipolle
100 gr burro, 2 cucchiaini olio
2 cucchiaini farina

sale, pepe, noce moscata, prezzemolo

Mettere nella padella alta il burro, l'olio e le cipolle tritate finemente, e far soffriggere a fiamma media, coperta con Magic Cooker, per circa 3 minuti. Aggiungere le cosce di pollo e il sale, e continuare la cottura per altri 10 minuti, sempre a fiamma media, girando le cosce a metà cottura. Spostare dalla fiamma, aspettare 2 minuti, togliere le cosce di pollo, e aggiungere nella padella la panna con la farina precedentemente amalgamate, le spezie, girare bene per fare la salsa, adagiare le cosce, coprire, e continuare la cottura per altri 4-5 minuti, fiamma alta primo minuto, poi fiamma bassa. Alla fine aggiungere il prezzemolo e ...

Buon Appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.