OLIO CUORE

Cosce di pollo al lemon grass



Ingredienti

- 1 kg cosce di pollo
- 50 g vino bianco
- qb sale
- 2 cucchiai lemon grass foglie
- 30 g **Olio Cuore**
- 1 cucchiaino pepe nero macinato
- insalata mista

- **Portata: Secondi**
- **Tempo: 20''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 401.75 Kcal**

Preparazione

- Ungere le cosce di pollo.



- Passarle nel lemon grass foglie.



- Salare e pepare con pepe nero macinato.



- Porre le cosce di pollo aromatizzate in una pirofila da forno e passare in forno per 50 minuti a 200°.

- A metà cottura bagnare le cosce con il vino bianco.



- Servire le cosce di pollo con un contorno di insalata mista.



La ricetta è stata preparata con:



Sale Iposodico



Olio di Mais