
Spiedini di coscia di pollo

Autore: Max Fattorini

Fonte: Città Nuova

**Una semplice preparazione al forno con salsa barbecue e condimento con lime e rosmarino.
Dal blog [La piccola casa](#)**

Ecco una ricetta davvero semplice e veloce per preparare dei fantastici spiedini di coscia di pollo al forno con salsa barbecue e profumati con lime e rosmarino. L'idea mi è venuta vedendo degli spiedini in un negozio ricoperti di salsa chili, ho pensato quindi che avrei potuto far qualcosa di simile ma non piccante e allo stesso tempo più gustosi, ho quindi optato per la coscia di pollo che trovo preferibile per cotture al forno rispetto al petto di pollo, ho quindi aggiunto il lime per la sua acidità e profumo e il rosmarino per le sue note anche balsamiche. La preparazione è davvero veloce così come la cottura, il risultato è ottimo, davvero buoni e gustosi, anche la nostra piccola Ginevra li ha particolarmente apprezzati! **Ingredienti per quattro persone:** due cosce di pollo disossate salsa barbecue alcuni rametti di rosmarino fresco due lime rye whisky In una piccola ciotola miscelare 4 cucchiaini di salsa barbecue, il succo dei due lime e un bicchierino di rye whisky o burbon. Tagliare a pezzetti le cosce di pollo disossate quindi infilzare i pezzetti sui bastoncini preparando gli spiedini, spennellarli per bene dai due lati con la miscela ottenuta, sistemare dei rametti di rosmarino tra uno spiedino e l'altro quindi cuocere in forno caldo una decina di minuti a 200 gradi, passato il tempo tirare fuori e girare gli spiedini spennellandoli con ancora un po' della salsa, quindi terminare la cottura per altri cinque minuti. Servire al centro dei piatti e buon appetito a tutte e tutti! Dal blog [La piccola casa](#)