Cosce di pollo con fagiolini, bamboo ed erbette fresche al porto bianco

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Ecco una ricetta velocissima da preparare, ma saporita e profumata, tutta da gustare. Dal blog La piccola casa

Ho scelto di preparare delle ottime cosce di pollo al forno con pomodorini e fagiolini, a cui ho aggiunto un po' di germogli di bambù per dare una nota croccante ed esotica, un po' di pinoli e olive taggiasche che qui in Liguria non possono mancare mai, delle erbette fresche e in particolare alloro, l'ottima santoreggia, la nota fresca del finocchietto selvatico e l'ottimo basilico thai che ha profumi che ricordano gli agrumi e l'anice. Ho quindi aggiunto un po' di liquido con un profumato e speziato porto bianco.

La ricetta è velocissima da preparare, basta unire gli ingredienti, amalgamarli tra di loro e poi metterli in forno dedicandosi ad altro mentre lui cucina per noi.

Ecco quindi la semplice e veloce ricetta per preparare queste ottime cosce di pollo profumate e gustose:

Ingredienti

6 cosce di pollo
1 etto di germogli di bamboo
1 etto di fagiolini
3 cucchiaini di olive taggiasche sott'olio
un cucchiaio di pinoli
due etti di pomodori ciliegini o pachino
due foglie di alloro
alcuni ciuffi di basilico thai
alcuni rametti di finocchietto
alcuni rametti di santoreggia
una cipolla di tropea
Olio extra vergine di oliva
mezzo bicchiere di porto bianco
sale e pepe

Tagliare a metà i pomodori ciliegini, tritare la cipolla di tropea e metà delle erbette, versare un filo d'olio extra vergine nella casseruola quindi aggiungere tutti gli ingredienti, miscelare per bene, bagnare con il porto bianco, quindi cuocere in forno caldo a 200 gradi per circa 40 minuti. Verificare la cottura, quindi terminare con due o tre minuti di grill. Servire al centro dei piatti decorando con qualche erbetta.

Buon appetito a tutte e tutti con queste gustosissime cosce di pollo al forno