

Pollo arrosto in padella: ricetta facile e veloce

INGREDIENTI

- 6 bei *cosci di pollo* o fusi
- 1 bicchiere di vino bianco
- 3 spicchi d'aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cucchiaio di burro
- Vino bianco 150 ml
- Olio extra vergine d'oliva (evo)
- sale (q.b.)
- pepe (q.b.)
- acqua (p.b.)
- Questi i pochi ingredienti per cucinare un morbidissimo *pollo arrosto in padella*.

Come primo passaggio togliamo la "camicia" all'aglio e schiacciamolo. Prendiamo una *padella dai bordi alti* e mettiamoci il burro e l'olio e lasciamolo soffriggere. Quando sarà pronto mettiamoci dentro il **pollo** pepato, il rosmarino e l'aglio e *lasciamolo andare a fuoco più vivace* per permettere alla **carne di rosolare**. Quindi saliamo e ora aggiungiamo un pò alla volta il vino bianco e facciamo evaporare tutto l'alcol.

Trascorso il *quarto d'ora, venti minuti* circa, con l'ausilio di un cucchiaio in silicone, io vi **consiglio questo** prendete tutti i succhi che si sono creati nella rosolatura e irrorate le **cosce di pollo** bene.

In questa seconda fase andiamo ad **abbassare la fiamma**, affinché il *sugo non evapori*, e andiamo a calcolare circa 2 ore di cottura, fino a quando andando ad infilzare con una forchetta la **carne del pollo**, non risulti morbida. Se il liquido si dovesse asciugare potete *aggiungere dell'acqua tiepida*.

Quando l'**arrosto di pollo** risulterà morbido lo *togliamo dal tegame* e lo adagiamo su un piatto da portata. Ora andiamo a verificare il sughetto in **padella**, se e' poco possiamo aggiungere qualche cucchiaio di acqua e lo scaldiamo prima di servirlo **sopra al pollo**, se

al contrario è molto, alziamo la fiamma e lo facciamo evaporare quanto basta per servirlo...E il nostro ***Arrosto di Pollo in Padella*** è terminato...*buona degustazione!!!*