

Fusi di pollo e cosce di pollo alla griglia.txt
Fusi di pollo, cosce di pollo e ali alla griglia, una ricetta veloce!

INGREDIENTI

- .4 Fusi di pollo
- .4 Cosce di pollo
- .12 Ali di pollo
- .Rosmarino
- .Pepe nero da macinare
- .Paprika dolce q.b.
- .Curcuma in polvere q.b.
- .2 Spicchi d'aglio
- .Sale q.b.

Olio extra vergine d'oliva (EVO)

queste sono le dosi per una gustosissima grigliata di fusi di pollo e cosce di pollo con ali.

Preparazione: 30 minuti Cottura: 30 minuti Livello: Facile Dose: 4 persone

Come fare i fusi di pollo e le cosce con le ali alla griglia...

Come primo passaggio andiamo a lavare le cosce di pollo, i fusi e le ali di pollo sotto abbondante acqua corrente; quindi andiamo ad asciugarli con una buona carta da cucina.

Dopo aver lavato i nostri fusi di pollo, cosce di pollo e ali, prendiamo un sacchetto di plastica per i surgelati, versiamoci dentro i fusi di pollo insieme alle ali, le cosce e sovracosce di pollo; quindi ora mettiamoci dentro le nostre spezie: il rosmarino, il pepe in grani macinato fresco, la curcuma in polvere, la paprika dolce e due spicchi di aglio quindi chiudiamo il sacchetto ermeticamente.

Prendiamo il sacchetto chiuso e agitiamo bene, affinché si vadano a mescolare tutte le spezie, alla nostra carne e lasciamolo riposare in frigo per circa 20 minuti. Tiriamo fuori dal frigo i nostri fusi e cosce di pollo per 5 minuti prima di passare alla fase della cottura, nel frattempo saliamo la carne e versiamoci un filo di olio extra vergine di oliva.

Preriscaldate la griglia su fuoco medio e quando sarà calda mettete i fusi di pollo e le cosce di pollo con le ali a cuocere per circa 25 minuti, girandole spesso. Servite con un'insalata di stagione o con delle patate al forno croccanti, qui troverete la ricetta e i trucchi per fare le patate croccanti.