

Coscia di pollo farcita di castagne con frutta e verdura al forno

Una ricetta di secondo piatto di carne con tutta la bontà della frutta e verdura di stagione. Prova subito la nostra coscia di pollo farcita!



Per queste giornate autunnali proponiamo un **secondo piatto di carne** gustoso e ricco di **frutta** e **verdura**. La nostra coscia di pollo è molto semplice da preparare e arricchita con **castagne cotte**, **patate americane**, **cachi**, **cipolle**, **mele** e molto altro... Un piatto che unisce tutta la bontà di questi alimenti per sapore tutto da gustare. Prova la ricetta!

Difficoltà: bassa

Costo: medio

Tempo di preparazione: 40 min.

Ingredienti (per 4 persone)

4 cosce di pollo Passo dopo Passo Despar disossate e aperte a portafoglio

200 g di castagne cotte e pelate Despar Vital

50 g di mollica di pane integrale avanzato

2 rametti di timo

2 rametti di rosmarino

1 rametto di salvia

1 bicchiere di vino bianco

Sale q.b.

Per il contorno

2 patate americane

1 caco vaniglia

1 broccolo

2 cipolle

1 mela cotogna (in alternativa 1 mela rossa)

1 arancia

10 castagne cotte al vapore Despar Vital

4 rametti di rosmarino

3 spicchi di aglio

1 limone non trattato

Olio extravergine di oliva q.b.

Sale e pepe q.b.

Preparazione

1. In una ciotola ammolla il pane con dell'acqua, strizza bene la mollica e aggiungi le castagne, schiaccia con le mani a ottenere una farcia omogenea, sala e unisci il timo tritato.

Tieni da parte.

2. Batti le cosce di pollo per abbassarle di spessore, salale e pepale. Inserisci una cucchiata di farcia in ogni coscia e arrotolala su sé stessa a ottenere un involtino. Lega con dello spago da cucina, senza stringere troppo. In un tegame rosola le cosce in maniera uniforme, aggiungi rosmarino e salvia, poi sfuma con il vino bianco, copri e cuoci a fuoco basso per 20 minuti circa, aggiungendo un po' d'acqua nel caso in cui il vino evapori troppo velocemente. Al termine, fai riposare e tieni in caldo.

3. A parte monda verdura e frutta, tagliale in maniera grossolana e trasferisci tutto in una ciotola per condirle con olio e sale. Mescola e versa su una teglia da forno foderata con carta oleata, cercando di tenere ogni pezzo distante dall'altro. Aggiungi l'aglio schiacciato e il rosmarino, poi inforna in forno ventilato a 200 °C per circa 20 minuti.

4. Componi il piatto sistemando la coscia di pollo intera o a fettine, il sughetto di cottura del pollo e a lato le verdure e la frutta, completa con una generosa grattugiata di scorza di limone sopra le verdure.