

POLLO CON SALSA PICCANTE AL POMODORO

MARINATURA

1 cucchiaino di senape media

½ buccia di limone biologico
grattugiata

¼ di cucchiaino di pepe

2 spicchi d'aglio

3 cucchiaini di vino bianco

8 cosce di pollo

Mescolare tutti gli ingredienti e cospargervi il pollo, dopodiché lasciarlo marinare per ca. 3 ore in frigorifero in un contenitore coperto.

POLLO

Rosolare su entrambi i lati le cosce di pollo in padella con un po' di burro, dopodiché disporle in una pirofila.

SALSA

2 cipollotti

1 spicchio d'aglio

½ cucchiaino di zenzero

1 peperoncino rosso

senza semi, tritato finemente. Rosolare tutti gli ingredienti per 5 minuti. Poi unire

500 g di pomodori ciliegini

200 g di crème fraîche

1 cucchiaino di vino bianco

2 cucchiaini di ketchup

1 cucchiaino di sale

un pizzico di pepe

Cuocere il tutto a fuoco lento per 15 minuti e infine unire la salsa al pollo nella pirofila.

Cuocere il pollo per 30 minuti nella parte centrale del forno preriscaldato a 200°C.

