
Cosce di pollo alla piastra

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

L'effetto vuole essere quello del barbecue ed è dato dalla salsa barbecue e dalla salsa worcestershire aromatizzando tutto con un po' di timo fresco. Dal blog [La piccola casa](#)

Ecco una ricetta semplicissima per preparare delle fantastiche cosce di pollo come se fossero fatte al barbecue, per farlo le ho glassate con salsa barbecue e salsa worcestershire aromatizzando tutto con un po' di timo fresco. Un piatto semplicissimo da preparare ma che sa dare un sacco di soddisfazioni al palato. Per chi vuole un po' di peperoncino o tabasco offre un'ulteriore marcia in più. Ecco quindi la ricetta a base di cosce di pollo: **ingredienti per due persone** 4 cosce di pollo timo fresco salsa barbecue salsa worcestershire sale olio evo pepe Eliminare la pelle dalle cosce, quindi spingere la polpa verso l'alto. In una ciotola miscelare due cucchiari di salsa barbecue con una decina di gocce di salsa worcestershire, quindi spennellare per bene le cosce di pollo, salarle e peparle a piacere. Versare un filo d'olio sulla bisticchiera, quindi scaldarla a fiamma viva. Quando sarà bella calda, posarci sopra le cosce di pollo, aggiungere qualche rametto di timo, cuocere per 15 minuti girando di tanto in tanto. Servire al centro dei piatti. Buon appetito a tutte e tutti Dal blog [La piccola casa](#)