

---

# Cosce di pollo al burro di cacao

**Autore:** Massimiliano Fattorini

**Fonte:** Città Nuova

**Ecco un modo per cucinare gustose e bellissime coscette, profumandole con semi di papavero e di sesamo, e con pelatini e chablis. Dal blog [La piccola casa](#)**

Mi piace cuocere il pollo nel burro di cacao, permette di dorarlo per bene ad alte temperature e lascia un profumo che ricorda leggermente la cioccolata bianca. Il burro di cacao è un ottimo grasso che, essendo solido, si conserva facilmente e a lungo. Inoltre, ha un punto di fumo molto alto, quindi regge tranquillamente temperature alte in padella.

In passato lo avevo già usato con il pollo, ma questa volta ho voluto realizzare una ricetta particolare, dove il dolce e croccante del pollo era enfatizzato dai semi di papavero (con il loro blu viola fanno anche un bel contrasto con il bianco-beige del pollo) e di sesamo. Ho quindi voluto unire a contrasto la morbidezza e il sapore dei pelatini, dei piccoli pomodori leggermente a forma di pera, un po' di fresco con del succo di lime e per amalgamare il tutto ho usato un ottimo chablis che avevo aperto la sera prima. Il piatto è risultato davvero ottimo, gustoso e profumato.

Ecco quindi la ricetta per preparare queste semplici, ma gustose e bellissime cosce di pollo al burro di cacao con semi di papavero, sesamo, pelatini e chablis.

## **Ingredienti per quattro persone**

2 cosce e sovracosce di pollo disossate

3 cucchiaini di pelatini

20 grammi di burro di cacao

un cucchiaino di semi di papavero

un cucchiaino di semi di sesamo

un bicchiere di chablis

il succo di mezzo lime

prezzemolo fresco

sale e pepe

Tagliare in pezzetti di un paio di centimetri le cosce di pollo, far fondere in padella il burro di cacao, quindi alzare la fiamma e rosolare i pezzi di coscia di pollo. Aggiungere i semi di papavero e quelli di sesamo, far saltare per 30 secondi, quindi aggiungere mezzo bicchiere di chablis e mentre svapora aggiungere a piacere i pelatini, aggiustare di sale e pepe, e portare avanti la cottura per qualche minuto. Aggiungere quindi il succo di mezzo lime e un po' di prezzemolo spezzettato, far saltare in padella per un paio di minuti, quindi servire al centro dei piatti.

Buon appetito!