

---

# Cosce di pollo con pomodori secchi, talli d'aglio e olive

**Autore:** Massimiliano Fattorini

**Fonte:** Città Nuova

**Una cultura lenta per esaltare i sapori e il gusto con un tegame in ghisa che sigilla il cibo e ne facilita la cottura rendendo la pietanza prelibata**

Era da un po' di tempo che volevo mettere alla prova il mio nuovo [tegame in ghisa](#), un materiale perfetto per le cotture lente visto la sua capacità di diffondere in maniera uniforme il calore, cercavo quindi una ricetta che fosse esaltata proprio dalla cottura lenta in modo da arricchire di profumo e sapore il cibo. Ho pensato quindi a delle cosce di pollo che avrei prima rosolato e poi per l'appunto cotto lentamente insieme agli altri ingredienti, ho quindi optato per il verde dei cipollotti, il gambo che di solito molti non usano ma invece è molto buono, un po' di pomodori secchi che con il loro sapore arricchiscono molti piatti, delle erbe in particolare maggiorana (adoro il suo profumo balsamico resinoso), alloro e santoreggia; Poi un po' di olive taggiasche che per noi liguri non possono mancare mai, dei talli d'aglio, più delicati del loro bulbo ma davvero gustosi e per finire del porto bianco in modo da "ubriacare" col suo sapore e profumo queste fantastiche cosce.

Ho quindi cotto a lungo con il coperchio che praticamente sigilla il tegame in modo da impregnare di profumi e sapori le cosce, in pratica si ottiene quello che io chiamo effetto tajine, una volta terminata la cottura e servito in tavola è stato un vero trionfo di profumi e sapori.

Ecco quindi la semplice ricetta per questo gustosissimo piatto:

## Ingredienti per due persone

4 cosce di pollo  
il verde di due cipollotti  
una bella manciata di pomodori secchi  
due cucchiaini di olive taggiasche sottolio  
un bicchiere di Porto bianco  
Alloro  
santoreggia  
maggiorana  
due talli d'aglio  
olio extra vergine di oliva  
sale e pepe

Mettere a bagno in una tazza con acqua i pomodori secchi e lasciarli rinvenire; nel frattempo pulire il verde (il gambo lungo) dei cipollotti e tritarlo grossolanamente, lavare e tagliare rondelline anche i talli d'aglio.

Versare un cucchiaino d'olio nel tegame e mettere la fiamma al massimo quindi rosolarci le cosce di pollo per bene da tutti i lati, abbassare quindi la fiamma, aggiungere tre cucchiaini d'olio, il trito di cipollotto e le rondelline di talli d'aglio, far andare qualche minuto, quindi strizzare per bene i

---

pomodori secchi, tagliarli a metà e aggiungerli nel tegame, bagnare con il porto bianco, aggiungere le erbe (alloro, santoreggia, maggiorana), quindi le olive taggiasche sottolio, salare e pepare a piacere quindi aggiungere, coprire con il coperchio e far andare per una buona mezzora circa, di tanto in tanto verificare che ci sia un o' di liquido, se necessario aggiungere un po' di acqua calda. Dopo mezzora levare il coperchio e far svaporare. Servire quindi al centro dei piatti le cosce insieme al condimento.

Buon appetito e buon week end a tutte e tutti!