

---

# Cosce di pollo al forno

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Città Nuova

**Un piatto che in tavola viene sempre accolto con piacere, non è assolutamente difficile da preparare e con pochi accorgimenti diventa ancor più gustoso e saporito come ad esempio in questa semplice versione con cosce, patata dolce e pomodori secchi. Dal blog [La piccola casa](#)**

Il pollo è sempre un piatto che in tavola viene accolto con piacere, non è assolutamente difficile da preparare e con pochi accorgimenti diventa ancor più gustoso e saporito come ad esempio questa semplice versione con cosce, patata dolce e pomodori secchi.

L'idea semplice per questa ricetta mi è venuta partendo dal pollo al forno con le patate, solo che ho scelto di usare la patata dolce americana, è particolare, e se fatta leggermente caramellizzare prima vi sorprenderà, i cubetti saranno sodi fuori e dentro morbidi, con un sapore che ricorda quasi il purè. Inoltre per dare maggior gusto e aroma ho aggiunto dei fantastici pomodori secchi, sono il toccasana per molti piatti, gustosi, arricchiscono gli altri ingredienti di profumo e sapore in maniera unica. Un altro consiglio è quello di rosolare prima le cosce, la pelle rimarrà croccante e la polpa bella morbida.

Ecco quindi la semplice ricetta per cucinare queste fantastiche cosce di pollo al forno con patata dolce americana e pomodori secchi al timo:

## Ingredienti per 4 persone

4 cosce di pollo  
una patata dolce americana  
timo fresco  
8 pomodori secchi  
una cipolla di tropea  
vino bianco secco  
sale e pepe  
olio extra vergine di oliva

Tagliare a pezzi le cosce di pollo e farle andare con poco olio in una padella rovente sinché non sono abbrustolite da tutte le parti, levarle e metterle in piatto. Sbucciare la patata dolce americana e tagliarla a cubetti, tritare la cipolla di tropea compreso il verde; tagliare a fettine i pomodori secchi. Versare un paio di cucchiaini d'olio extravergine nella padella dove si è bruschettato il pollo, quindi far andare per qualche minuto a fiamma vivace le patate e la cipolla, in modo che le patate si caramellino leggermente.

Prendere una teglia e versarci dentro le patate e le cipolle, quindi il pollo e i pezzettini di pomodoro secchi, quindi aggiungere un po' di rametti di timo, bagnare con un po' di vino bianco secco e salare e pepare a piacere.

Cuocere in forno caldo a 200 gradi per una ventina di minuti, quindi servire al centro dei piatti.

---

Buon appetito a tutte e tutti con questo fantastico pollo cotto al forno con patate dolci americane e pomodori secchi.

Dal blog [La piccola casa](#)