

# CANNAMELA

## Cosce di pollo al lemon grass



### Ingredienti

- 1 kg cosce di pollo
- 2 cucchiai lemon grass foglie CANNAMELA
- 50 g vino bianco
- 30 g olio extravergine d'oliva
- qb sale
- 1 cucchiaino pepe nero macinato CANNAMELA



Porzioni  
4 persone



Portata  
Secondo



Tempo  
20 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In forno



Kcal per  
persona  
401.75\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1 Ungere le cosce di pollo.
- 2 Passarle nel **lemon grass foglie CANNAMELA**.
- 3 Salare e pepare con **pepe nero macinato CANNAMELA**.
- 4 Lasciare riposare per circa due ore.
- 5 Porre le cosce di pollo aromatizzate in una pirofila da forno e passare in forno per 50 min a 200°.
- 6 A metà cottura bagnare le cosce con il vino bianco.
- 7 Servire le cosce di pollo con un contorno di insalata mista.