

COSCETTE SFILATE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 piccole cosce di pollo,
- 3 cucchiaini di olio,
- 200 ml di latte scremato,
- 4 cucchiaini di farina,
- 4 cucchiaini di pane grattugiato,
- 1 rametto di rosmarino,
- salvia,
- timo,
- sale,
- pepe.

Sfilate la pelle alle cosce di pollo e mettetele in una terrina ben accostate; cospargetele con il trito di odori, salate e pepate.

Versatevi sopra il latte freddo e mettetelo in frigo ad insaporire per 2 ore circa.

Levate le cosce dal latte, sgocciolatele e passatele in un misto di pane e farina.

In una padella antiaderente fatele rosolare con l'olio, copritele quindi con il latte rimasto nella terrina e cuocete coperto per 20 minuti a fuoco dolce.

Se necessario, aggiungete un po' di brodo.

Servite le coscette coperte con la salsetta che si sarà formata, accompagnandole con carotine tagliate a bastoncino e lessate.