

POLLO ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cosce di pollo intero
- 100 g di pancetta affumicata
- 1 cipolla
- 2 carote
- 1 arancia
- 2 cucchiaini di brandy
- 25 cl di vino bianco secco
- timo
- alloro
- maggiorana
- 2 chiodi di garofano
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Rosolare la pancetta a dadini in poco olio.

Porre le cosce in pentola di coccio, unire la pancetta, il brandy, il vino, la cipolla tritata, le carote affettate, il mazzetto di odori, i chiodi di garofano pestati, il succo e la scorza di arancia grattugiata, sale e pepe e far marinare per 2 ore. Unire il brodo, chiudere e cuocere in forno a 170' per 1 ora e mezzo.