

POLLO GRIGLIATO CON SALSA AL MIELE

Ingredienti per 4 persone:

- 6 cosce di pollo
- 1 cipolla piccola affettata
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 barattolo di pomodori a pezzetti
- 2 cucchiaini di salsa di peperoncino
- 1 cucchiaio di miele
- sale
- pepe

Fate soffriggere aglio e cipolla nell'olio, poi aggiungete pomodori, miele, salsa piccante, sale e pepe.

Lasciate cuocere adagio per 20-30 minuti.

Fate bollire il riso e tenetelo in caldo.

Mettete le cosce di pollo sulla graticola e cospargetele bene di salsa.

Arrostite per 10-15 minuti, spennellando con la salsa.