

Cosce di pollo con fave e pancetta



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 40

Dosi per 4 persone

Elimina la pelle delle cosce di pollo e condiscile con sale, pepe e olio d'oliva. Mettile a marinare con il rosmarino avvolte nella pellicola per circa 10. Nel frattempo sgrana le fave e falle sbollentare per 2'; falle raffreddare in acqua e ghiaccio, privale della pellicina e tienile da parte.

Trita lo scalogno e fallo appassire in una casseruola con l'olio rimasto e il peperoncino. Unisci la pancetta tagliata a dadini, le fave e fai cuocere coperto per circa 7'. Metti le cosce di pollo in una teglia con gli spicchi d'aglio in camicia tagliati in 2 parti, quindi inforna a 180° C per 30-40. Servi il pollo su un letto di fave saltate.

Ingredienti per 4 persone

- Per il pollo:
- 8 cosce di pollo
- 2 spicchi d'aglio
- 2 cucchiaini di olio EV

- 1 rametto di rosmarino
- sale e pepe
- Per il contorno:
- 350 g di fave
- 2 fette spesse di pancetta
- 1/2 peperoncino
- 2 cucchiari di olio EV
- 1 scalogno
- sale e pepe