

Cosce di pollo marinato al limone

Sintesi

- Tempo: 30 minuti + 1 notte di marinatura
- Difficoltà: bassa
- Dosi: 3 persone
- Gluten free

Ingredienti

- 6 cosce di pollo
- 2 limoni, buccia e succo
- Olio
- 3 spicchi di aglio
- Sale

Procedimento

- Togliere la pelle alle cosce, lavare e asciugare
- Fare delle incisioni
- Mettere in una pirofila con la buccia del limone, olio, aglio e sale
- Lasciare marinare 1 notte
- Cuocere in una pentola con tutto il sughetto