Pollo alla senape e miele

Portata: Secondi di carne	Tempo:	Numero persone: 4	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 8 coscette di pollo
- 2 cucchiai di senape dolce
- 1 cucchiaio di miele
- ½ limone
- 1 noce di burro Despar
- 200 ml di brodo di carne o di dado
- 0 olio extravergine d'oliva Despar
- q.b. sale fino Despar
- q.b. pepe nero

Preparazione

1 - Preparate la marinata mescolando in una ciotola la senape, il miele, il succo di limone, sale e pepe.

2 - Eliminate il grasso in eccesso dai fusi di pollo e fate dei tagli trasversali sulla superficie.

3 - Spennellate le coscette di pollo con la marinata, avendo cura di far entrare la marinata all'interno dei tagli creati con il coltello

4 - Mettete il pollo in una ciotola, copritelo e lasciatelo in frigo per 1 ora

5 - In una padella fate sciogliere una noce di burro con un filo d'olio, aggiungete quindi il pollo e fatelo rosolare da entrambe i lati a fiamma vivace.

6 - Ricoprite ora con il brodo, mettete un coperchio e fate cuocere per 30 minuti, rigirando un paio di volte il pollo durante la cottura.

7 - In ultimo fatelo dorare bene a fuoco vivo senza coperchio.

8 - Servite con una insalatina di misticanza condita con olio e aceto balsamico.

9 - Buon appetito con... DeSPAR !!!!