



## COSCE DI POLLO CON SALSA CREMOSA DI FUNGHI E TIMO

40 minuti · Secondi · Serve per 4

### Ingredienti:

4 cosce di pollo, con la pelle, con l'osso

1 cucchiaio di olio EVO

1 vassoio Timo fresco Sapori del Mio Orto

180 g di Champignon Bianchi Sapori del Mio Orto

5 fette di pancetta cotta, tritata

130 ml panna da cucina

### Istruzioni:

Condisci generosamente entrambi i lati delle cosce di pollo con sale, pepe e Timo fresco. Scaldare l'EVO a fuoco medi in una padella grande, aggiungere il pollo con la pelle rivolta verso il basso. Cuocete per circa 5 minuti, fino a che non saranno ben dorati. Trasferire le cosce di pollo, con la pelle rivolta verso l'alto, sulla teglia rivestita con carta da forno e infornare a 180°C per circa 20 minuti. Nel frattempo preparate la salsa ai funghi: Scaldare l'olio EVO in una padella grande a fuoco medio, aggiungere i funghi affettati e cuocere a fuoco medio per circa 3 minuti, aggiungere la pancetta cotta tritata nella padella, quindi aggiungere la panna, il sale, il pepe e il timo fresco tritato. Portare a bollore mescolando di tanto in tanto, e cuocere a fuoco lento per circa 2 minuti a fuoco molto basso affinché i sapori si uniscano e la salsa si riduca un po'. Quando il pollo è cotto versare la salsa e i funghi sopra le cosce di pollo e lasciare insaporire per circa 15 minuti mantenendo al caldo.

### CURIOSITÀ

Una delle migliori ricette per cucinare le cosce di pollo è quella di affogarle in una salsa cremosa di funghi e timo. Così facile e gustoso! Ricetta di pollo KETO friendly a basso contenuto di carboidrati e senza glutine.

<b>TEMPO DI PREPARAZIONE</b> 10 MINUTI	<b>TEMPO DI COTTURA</b> 30 MINUTI	<b>TEMPO TOTALE</b> 40 MINUTI
---	--------------------------------------	----------------------------------

 RICETTA X 4 • CAL 609pp

