

# Cosce di pollo all'aceto balsamico: ricetta sfiziosa



di Antonella Dilonzo - 19/11/2015 11:25

La carne bianca rispetto a quella rossa, molto spesso risulta meno gustosa. Ecco una ricetta che valorizzerà le sue proprietà organolettiche.



Se hai ospiti imprevisti a casa e vuoi deliziarli con una ricetta che sia diversa dal solito, allora prepara le **cosce di pollo all'aceto balsamico**.

Bastano solo **tre ingredienti principali**: pollo, cipolla e aceto balsamico e il risultato sarà invitato. L'unione dei due condimenti principali, l'olio e l'aceto, creerà una crema ideale per intingere il pane a fine pasto.

Ecco come preparare il piatto!

## Informazioni

### Difficoltà

Facile

### Categoria

Secondi di carne

### Metodo di cottura

In tegame

### Preparazione

15 minuti

**Cottura**  
30 minuti

**Tempo totale**  
45 minuti

**Dosi**  
4 persone

## Ingredienti

**Cosce di pollo**  
12

**Cipolla**  
1

**Olio extra vergine d'oliva**  
q.b.

**Sale**  
q.b.

**Rosmarino**  
q.b.

**Acqua**  
q.b.

**Aceto balsamico**  
1/2 bicchiere

## Preparazione

1. Prendi le cosce di pollo pulite e **sciacquale accuratamente sotto acqua corrente**.
2. Prendi una pentola e metti l'olio, la cipolla tagliata a fette molto sottili e **fai rosolare per un minuto circa**.
3. Aggiungi le cosce di pollo, il sale e copri con un coperchio lasciando cuocere a fiamma medio/bassa.
4. Gira le cosce di tanto in tanto così da far prendere loro il sapore del soffritto di olio e cipolla.
5. A metà cottura aggiungi del rosmarino, gira e lascia ancora sul fuoco. Se le cosce dovessero attaccarsi al fondo della pentola, basta **aggiungere un goccio di acqua calda** e continuare la cottura.
6. A **5 minuti dalla fine** della cottura, aggiungi l'aceto balsamico e lascia cuocere ancora per qualche minuto.
7. Quando le cosce sono pronte e l'olio e l'aceto avranno creato una crema, puoi spegnere il fuoco e servire.

**Vota la ricetta**

 **SCOPRI GLI OUTFIT  
DELL'ESTATE**

