



Fettine di Pollo Mariante

INGREDIENTI

Anca di Pollo Disossata Origano

Passato di pomodoro Capperi

Vino Bianco Sale e Pepe

Olio Extravergine

PREPARAZIONE

Disossare le anche di cosce di pollo



Posare in una teglia



Unire gli ingredienti (passata di pomodoro, vino bianco , olio extravergine , origano, capperi , sale e pepe) e lasciare marinare per un'ora circa



COTTURA

IN FORNO: disporre ben stese su una teglia da forno aggiungere rosolare salando appena appena, poi aggiungere parte della marinata e tirare la salsa per addensarla leggermente. (idem in padella).