

"COSCETTE" DI POLLO ALLA PAPRIKA

Categoria : Secondo

Pubblicato da [G.P.](#) in 10/2/2011

INGREDIENTI - 15 alette di pollo - cipolla g 120 - concentrato di pomodoro - olio d'oliva - vino rosso - brodo (anche di dado) - farina bianca - paprika forte - prezzemolo - sale - "COSCETTE" DI POLLO ALLA PAPRIKA.

INGREDIENTI

15 alette di pollo - cipolla g 120 - concentrato di pomodoro - olio d'oliva - vino rosso - brodo (anche di dado) - farina bianca - paprika forte - prezzemolo - sale

Preparazione

Ricavate da ogni aletta 2 finte coscette. Affettate finemente la cipolla e fatela appassire in 2 cucchiainate d'olio. Unitevi le "coscette" e fate rosolare anch'esse. Cospargete la preparazione con mezza cucchiainata di buona paprika. Mescolate, poi unite anche mezza cucchiainata di farina, facendola scendere da un setaccio. Bagnate con g 150 di vino e fatelo evaporare, in parte, a calore vivace. Unite il concentrato, 3 mestoli di brodo caldo e salate. Fate prendere il bollore, abbassate la fiamma, incoperchiate e cuocete per circa 35'. Servite la carne con il suo intingolo, cosparsa di prezzemolo tritato.

CONSIGLIO:

Per ricavare le finte "coscette" tagliate via la punta dell'ala, mezzo centimetro sotto la giuntura, e scartatela. Incidetela mezzo cm sotto la seconda giuntura, raschiando i due ossicini che appaiono e togliendo quello più sottile. Infine incidete l'ultimo pezzo di ala proprio nella giuntura e raschiate bene attorno all'ossicino: da ogni ala si otterranno 2 finte coscette.