

Cosce di pollo in salsa BBQ-Teriyaki

Tempo totale **45 Min**

INGREDIENTI

2 Porzioni

- 6** cosce di pollo
- Per la marinatura:**
- 1 cucchiaio** paprika
- 1 cucchiaio** aglio in polvere
- 1 cucchiaio** sale
- 0,5** pepe
- cucchiaio**
- 1 cucchiaio** origano
- 100 ml** Salsa Teriyaki BBQ con Miele Kikkoman
- Olio q.b.

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Marinare la carne con le spezie e un goccio d'olio EVO. Cuocere le cosce di pollo per 15 minuti con la parte della carne rivolta verso l'alto. Spennellare abbondantemente con salsa Teriyaki BBQ con miele Kikkoman quindi coprire con un coperchio e cuocere per 15 minuti. Ripetere quest'operazione 1 altra volta, quindi servire ben calde con del verdel del cipollotto tritato.