KIKKOMAN

Pollo alla griglia con salsa all'aneto

Tempo totale **220 Min** **15 Min** Tempo di preparazione **35 Min** Tempo di cottura **170 Min** Tempo di marinatura

Valori nutrizionali (per porzione):
1.465 kJ / 350 kcal

Grassi: **20 g** Proteine: **30 g**
Carboidrati: **10 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

2	cosce di pollo
150 ml	di latticello
2	spicchi d'aglio, tritati
1 cucchiaino	di paprika affumicata in polvere
2 cucchiai	Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman
2 cucchiai	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
1 cucchiaio	di olio d'oliva
120 g	di yogurt greco
1 cucchiaio	di aneto fresco tritato
1 cucchiaino	di succo di limone
2 cucchiaini	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
10 g	di aneto fresco, per guarnire

PREPARAZIONE

Passaggio 1

2 cosce di pollo - **150 ml** di latticello - **2** spicchi d'aglio, tritati - **1 cucchiaino** di paprika affumicata in polvere - **2 cucchiai** Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman - **2 cucchiai** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **1 cucchiaio** di olio d'oliva

Mescola il latticello, l'aglio tritato, la paprika in polvere, la Salsa Kimchi Kikkoman e la Salsa di Soia Kikkoman in una ciotola. Aggiungi le cosce di pollo, assicurandoti che siano completamente ricoperte. Copri e lascia marinare per almeno 2 ore o per tutta la notte, per ottenere risultati migliori. Preriscalda la griglia a fuoco medio. Togli il pollo dalla marinata e lascia sgocciolare l'eccesso. Spennella il pollo con l'olio d'oliva. Metti le cosce di pollo sulla griglia e cuoci per 30-40 minuti, girandole di tanto in tanto, fino a quando la temperatura interna non raggiunge i 75 °C e la pelle non è croccante e ben cotta.

Passaggio 2

120 g di yogurt greco - **1 cucchiaio** di aneto fresco tritato - **1 cucchiaino** di succo di limone - **1 cucchiaino** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **10 g** di aneto fresco, per guarnire

Unisci lo yogurt greco, l'aneto tritato, il succo di limone e la Salsa di Soia Kikkoman in una piccola ciotola. Mescola bene e aggiusta di sale a piacere. Una volta che il pollo è cotto, toglilo dalla griglia e lascialo riposare per qualche minuto. Servi le cosce di pollo grigliate con una cucchiaiata di salsa all'aneto e guarnisci con l'aneto fresco.