

Pollo marinato nel whisky torbato

Tempo totale **180 Min** 15 Min Tempo di preparazione 45 Min Tempo di cottura 120 Min Tempo di marinatura

Valori nutrizionali (per porzione):
2.692 kJ / 644 kcal

Grassi: **41 g** Proteine: **42 g**
Carboidrati: **28 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

3 spicchi d'aglio
3 cucchiaini di senape
4 cucchiaini Salsa Teriyaki BBQ con Miele Kikkoman
0,5 cucchiaino di miele (o zucchero di canna)
4 cucchiaini di whisky
1 pizzico di pepe
400 g di cosce di pollo
Per la decorazione (opzionale):
1 rametto di rosmarino fresco
1 limone
1 spicchio d'aglio

PREPARAZIONE

Passaggio 1

3 spicchi d'aglio - **3 cucchiaini** di senape da tavola - **4 cucchiaini** Salsa Teriyaki BBQ con Miele Kikkoman - **0,5 cucchiaino** di miele (o zucchero di canna) - **4 cucchiaini** di whisky - **1 pizzico** di pepe
Pestare l'aglio e aggiungere la senape, la Salsa Teriyaki BBQ al Miele Kikkoman, il miele (o lo zucchero di canna), il whisky e il pepe. Mescolare bene gli ingredienti.

Passaggio 2

400 g di cosce di pollo
Ricoprire accuratamente le cosce di pollo con la marinata preparata e conservare in frigorifero per almeno 2 ore.

Passaggio 3

1 rametto di rosmarino fresco - **1** limone - **1** spicchio d'aglio
Cuocere il pollo in forno (35 - 45 minuti a 180°C) o alla griglia (circa 30 minuti su una griglia preriscaldata).

Potete rifinire il piatto guarnendo con un rametto di rosmarino, spicchi di limone grigliati e spicchi di aglio arrosto.