

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 cucchiai | di senape |
| 4 cucchiai | <u>Salsa Teriyaki BBQ con Miele Kikkoman</u> |
| 0,5 cucchiaio | di miele (o zucchero di canna) |
| 4 cucchiai | 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 cucchiai** di senape da tavola - **4 cucchiai** Salsa Teriyaki BBQ con Miele Kikkoman - **0,5 cucchiaio** di miele (o zucchero di canna) - **4 cucchiai** 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.