



# Coscette di pollo al limoncello

## **ingredienti**

Per 4 persone:

1 pollo tagliato a pezzi,

2 cipolle rosse,

1 rametto di rosmarino,

2 foglie di alloro,

1 bicchiere di limoncello

sale e pepe.

## **Preparazione:**

Sbucciate le cipolle e tagliatele a spicchietti regolari. Fate rosolare in una teglia antiaderente i pezzi di pollo nel forno caldo, a 200° per 5-6 minuti per parte.

Unite le cipolle, il rosmarino spezzettato e l'alloro e bagnate con il liquore, salate, pepate e fate cuocere per 45 minuti, girando i pezzi a metà cottura in modo che cuociano uniformemente. Accendete il grill e proseguite la cottura finchè la pelle del pollo risulterà dorata. Servite subito.