

Pollo alla griglia

DIFICULDADE:4

TEMPO DE PREPARO:15 minutos

TEMPO DE COZIMENTO:30 minutos

INGREDIENTES:

- Frango Grelhado
- 8 coxas desossadas, com pele
- 2 limões (1 espremido e 1 fatiado)
- 1 colher de sopa de azeite Filippo Berio Gran Cru Umbro de oliva extra virgem
- ¼ de xícara de vinho branco
- 2 colheres de sopa de alecrim picado
- 2 colheres de sopa de tomilho picado
- 2 colheres de sopa de sálvia picada
- 6 dentes de alho picados
- 1 colher de chá de pimenta do reino em grãos, moída grosseiramente
- 1 colher de chá de sal

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Coloque as coxas de frango em uma tigela grande. Adicione o azeite de oliva, vinho, alecrim, tomilho, sálvia, alho e pimenta-do-reino moída. Deixe marinar por duas horas à temperatura ambiente ou, se desejar, por 12 horas na geladeira.

Tempere o frango com sal marinho. Aqueça a grelha em fogo médio-alto. Coloque o frango sobre a grelha com a pele para baixo. Cozinhe até que esteja dourado por baixo (cerca de 10 minutos). Vire e deixe no fogo até que doure do outro lado e o frango esteja bem cozido no geral (cerca de mais 10 minutos).

Arrume o frango em uma travessa. Salpique o suco de 1 limão e sirva quente, acompanhado das fatias de limão.

RECOMENDAÇÃO DE VINHO:

Este prato simples de preparar combina bem com um vinho de encorpadura média que venha equilibrar a sensação de suculência da carne: um bom Montecucco Sangiovese DOC da Toscana.

Prepare com: Olio extra vergine di oliva Fruttato

