

# TAGLIATELLE CON COSCETTE DI POLLO E LIMONE CANDITO

## Utensili:

coltelli, casseruola, padella

## INGREDIENTI per 5 persone:

Fettuccine gr 500

cosce di pollo disossate n.3

polpa di pomodoro gr 250 (o doppio concentrato)

julienne di limone candito n.1

olio di oliva

spicchio di aglio q.b

rosmarino q.b

sale e pepe

brodo vegetale

vino bianco ½ bicchiere

Ponete in una padella con l'olio le cosce di pollo aggiungendo con sale e pepe. Lasciate cuocere dolcemente per circa 20 minuti, poi aggiungere un trito di aglio e rosmarino precedentemente preparato. Quando il tutto sarà ben rosolato sfumate con il vino bianco.

Nel frattempo preparate il limone candito facendo sciogliere in un po' d'acqua lo zucchero ed adagiarvi le striscioline di limone.

Fate in modo che il caramello risulti non troppo asciutto. Successivamente al condimento di pollo aggiungete la polpa (passato) di pomodoro e il brodo vegetale e prolungare la cottura per altri 25 minuti fino a cottura ultimata.

Battete finemente con un coltello il condimento per ottenere una buona salsa di condimento.

Scolate la pasta e unitela alla salsa.

Servite il piatto ben caldo aggiungendo il limone candito.

# LA LOCANDA DI PIETRACUPA

[www.locandapietracupa.com](http://www.locandapietracupa.com)

