COSCETTE DI POLLO AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cosce di pollo con sottocoscia
- 2 limoni non trattati
- 1 mazzetto di dragoncello fresco
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaio di brodo granulare di pollo
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- pepe

In un tegame fate rosolare le cosce di pollo con l'olio; quando incominceranno a colorirsi, aggiungete il vino bianco e continuate la cottura a fuoco moderato per 15 minuti.
Aggiungete 1 cucchiaio di brodo granulare di pollo Knorr, il succo di 1 limone, la buccia grattugiata di 1/2 limone, 3 spicchi di limone, il dragoncello e lo zucchero.
Fate cuocere a fuoco dolce coperto, per 30 minuti.
Togliete il coperchio, pepate e fate addensare il sugo di cottura per qualche minuto.
Servite ben caldo.
E' un piatto gustoso adatto anche ai bambini.
Se non trovate il dragoncello fresco, potrete sostituirlo con dragoncello secco in vasetti.
In questo caso aggiungetene mezzo cucchiaino.
Potrete accompagnare questo secondo piatto con patate bollite o cotte a vapore.