POLLO GRIGLIATO CON SALSA AL MIELE

Ingredienti per 4 persone:

- 6 cosce di pollo
- 1 cipolla piccola affettata
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 barattolo di pomodori a pezzetti
- 2 cucchiai di salsa di peperoncino
- 1 cucchiaio di miele
- sale
- pepe

Fate soffriggere aglio e cipolla nell'olio, poi aggiungete pomodori, miele, salsa piccante, sale e pepe.
Lasciate cuocere adagio per 20-30 minuti.
Fate bollire il riso e tenetelo in caldo.
Mettete le cosce di pollo sulla graticola e cospargetele bene di salsa.
Arrostite per 10-15 minuti, spennellando con la salsa.