
COSCETTE DI POLLO CON PURÈ RICCO

Ingredienti per 3 persone:

- 1 confezione di purè ricco surgelato
- 6 coscette di pollo
- 6 fettine di speck
- 20 g di burro
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- rosmarino
- aglio
- sale
- pepe

In una pirofila rosolate bene le coscette con la metà del burro, l'olio, l'aglio e il rosmarino, sale e pepe. Spruzzatele con il vino e quando sarà evaporato avvolgete le coscette nelle fettine di speck. terminate la cottura in forno.
Servite sul Purè Ricco che avrete preparato con il rimanente burro.