

Pollo alla paprika e patate in friggitrice ad aria



Ingredienti

- 8 cosce di pollo
- 400 g di patate rosse
- Sale e paprika q.b.
- Olio extravergine d'oliva

Se si ha poco tempo per preparare la cena, questa ricetta è perfetta perché semplice e rapida. Naturalmente la paprika può essere sostituita con una spezia che piace di più.

TROVI LA VIDEORICETTA QUI

Procedimento:

taglia a cubotti le patate (senza sbucciarle), cercando di tagliarli della stessa dimensione in modo che cuociano in modo uniforme.

Mettili in una ciotola ed aggiungi le cosce di pollo per condire tutto in una volta sola.

Aggiungi sale, paprika, olio extravergine d'oliva e mescola tutto.

Metti in friggitrice in aria solo le cosce di pollo e fai cuocere a 200° per 10 minuti.

Rigira le cosce di pollo, aggiungi le patate e cuoci, sempre a 200° per altri 20 minuti.

Le patate verranno croccanti ed il pollo con la pelle croccante, ma succoso.