

# Pollo marinato al cocco in brodo di pomodoro

**Tempo di preparazione:** 105 min

**Difficoltà:** Medium



## Ingredienti

- Aglio: 2 spicchi
- Fusi di pollo: 4
- Latte di cocco: 200 ml
- Olio evo: q.b.
- Paprika affumicata: 8 gr
- Peperoncino fresco: 10 gr
- Prezzemolo: q.b.
- Sale e pepe: q.b.
- Zenzero fresco: 10 gr

## Preparazione

1. Incidere i fusi di pollo e marinarli per 1 ora con sale, pepe, aglio tritato, paprika affumicata, zenzero fresco, alice di peperoncino fresco, prezzemolo e latte di cocco.
2. Rosolare poi i fusi a fuoco vivo per poi aggiungere la marinatura e far cuocere il tutto per 20/30 min a fuoco lento.
3. Una volta cotto il pollo separarlo dal sugo, al quale aggiungere il **Passata Classica** e farlo tirare a fuoco vivo.
4. Impiantare il tutto aggiungendo peperoncino, prezzemolo e zenzero freschi.

**For this recipe we used:**

Passata Classica 300 gr

