

Pollo con patate, funghi e cipolle e contorno di quinoa

UNA RICETTA AUTUNNALE, COME SI CONVIENE, CHE NON PUÒ CHE PIACERE A TUTTI, GRANDI E PICCINI, METTENDO D'ACCORDO UN'INTERA TAVOLA.

Una ricetta che sa di famiglia, di domenica, di buono, di calore... che scaturisce per esaltare il sapore di un olio umbro DOP [l'olio Trevi](#) un olio fruttato forte, ottenuto da olive novelle Moraiolo, con spremitura a freddo e milite entro le 12 ore dalla raccolta. Insomma, il meglio del meglio che c'è.

Pollo con patate, funghi e cipolle e contorno di quinoa

Ingredienti per 6 persone:

6 cosce di pollo
3 cipolle
5 funghi secchi
2 olio umbro
3 fette di pancetta
2 grandi rametti di rosmarino
½ tazza di vino rosso
6 patate bianche grandi
2 mele
sale marino
pepe macinato al momento
250 g quinoa real

Condire il pollo su entrambi i lati con sale e pepe e mettere da parte e porre su una placca coperta con carta forno.

Ammorbidite i funghi nell'acqua tiepida, sciacquate e poi tagliate e listarelle.

Tagliate la pancetta a dadini, così come le patate e a fette la cipolla.

In un'altra teglia mettete la pancetta, le cipolle, i funghi, le patate. Irrorate con l'olio e salate.

Infornate il pollo e le verdure. Dopo 20 minuti, aggiungete il vino al pollo e dopo altri 20 minuti girate le cosce.

Quindi aggiungete le mele, precedentemente lavate, sbucciate e tagliate in quarti.

Cuocete circa un'ora in totale.

Guarnite con rametti di rosmarino.

Leggi il post [qui](#)