



COSCETTE DI POLLO ALLA SARLAT

Preparazione

Cuocere le coscette in forno. Quindi estrarle dalla teglia di cottura e disporle sul piatto di portata, da tenere in caldo. Sbucciare ed affettare quattro patate ovali (a polpa gialla). Farle rosolare nel grasso della cottura del pollo, poi aggiungervi un trito di prezzemolo ed una dadolata di tartufo. Versare alla svelta questo contorno accanto alle coscette e servirle subito.