




Fusi di Pollo al Forno con Patate



Ingredienti per  :

- ✓ 4-5 fusi di pollo
- ✓ 300 g di patate novelle
- ✓ Insaporitore per carni arrosto Ariosto q.b.
- ✓ Olio extravergine di oliva

Preparazione:

- Prendete 4-5 fusi di pollo. Puliteli bene togliendo la pelle e tutte le parti grasse, se preferite.
- Prendete una teglia da forno ed adagiate sopra un foglio di carta da forno e sopra un filo d'olio oliva o extravergine. Adagiatevi sopra i **fusi di pollo** e cospargete con l'insaporitore per carne arrosto Ariosto. Se gradite attorno ai fusi di pollo ponete della patate novelle o da forno in pezzi di piccole dimensioni.
- Mettete in forno a 180 gradi.
- Ecco pronti i fusi di pollo al forno. Ricetta facile e veloce