

# Cosciotti alla paprika

Ingredienti per 4 persone:

8 cosciotti di pollo  
2 cucchiaini rasi paprika dolce  
330 ml di birra Lager  
1 spicchio di aglio  
qualche rametto di maggiorana  
olio evo  
sale

## Preparazione

Passate i cosciotti di pollo sulla fiamma del fornello, quindi lavateli sotto l'acqua corrente e asciugateli.

Condite i cosciotti di pollo con il sale, la paprika e l'olio massaggiandoli bene. In una casseruola antiaderente poggiate i cosciotti di pollo con la pelle rivolta verso il basso, aggiungetevi qualche rametto di maggiorana e uno spicchio d'aglio in camicia schiacciato. Ricoprite il tutto con la birra, portate sul fuoco e coprite con il coperchio.

Cuocete il tutto a fuoco moderato per circa 50 minuti, fino a che la birra completamente evaporata e il pollo inizierà a rosolare, quindi togliete il coperchio e terminate la cottura girando il pollo almeno una volta, le cosce dovranno prendere un bel colore dorato.

Servite i cosciotti con il fondo di cottura e guarnite con delle foglioline di maggiorana fresca.