



## ***Fusi di pollo con miele e sale aromatico***



### **Ingredienti per 4 persone**

n° 8	Fusi di pollo
n° 6	Cucchiaini di olio di oliva (2 per la placca)
n° 2	Cucchiaini di miele
n° 2	Rametti di basilico
n° 2	Cucchiaini di sale fino
n° 1	Arancia biologica
n° 1	Limone biologico
n° 1	Lime
q.b.	Peperoncino rosso piccante

### **Preparazione**

1. Lavare la scorza degli agrumi, sfregandola bene con le dita. Asciugare e ricavare delle strisce cercando di non intaccare la parte bianca sottostante (che è amara).
2. Pulire il peperoncino dal peduncolo e dai semi. Sfregarlo con la carta e tagliarlo a pezzetti.
3. Tritare le scorze degli agrumi e il peperoncino pulito. Non sminuzzare troppo.
4. Allargare il trito su una teglia, foderata con un pezzo di carta forno, bagnata e ben strizzata.
5. Infornare il composto a 170 °C e lasciarlo asciugare 30 minuti, muovendo spesso con un cucchiaino di legno.
6. Farlo raffreddare e mescolare con il sale aromatico.
7. Spremere il succo degli agrumi, versarlo in una ciotola e sciogliervi il miele.
8. Aggiungere l'olio mescolando bene con una forchetta.

### **Mentre secca il condimento**

1. Unire i fusi di pollo lavati e asciugati.
2. Rigirarli più volte nel condimento.
3. Trasferirli su una placca foderata con carta da forno bagnata, strizzata e spennellata con due cucchiaini di olio.
4. Infornare la placca, insieme alle scorze. Cuocere i fusi 20 minuti, con le scorze, a 170 °C.
5. Togliere queste ultime e proseguire la cottura del pollo per altri 10 minuti, dopo aver alzata a 190° C.
6. Bagnare con un po' di succo di agrumi e cuocere ancora 30 minuti, voltando i fusi ogni 10 minuti e bagnandoli ogni volta con un po' di succo (la pelle dei fusi deve diventare molto croccante).
7. Spruzzare i fusi di pollo con il sale aromatico.
8. Servirli caldi, tiepidi o freddi (a temperatura ambiente), completandoli con le foglie di basilico.