



**FILENI VI ACCOMPAGNA IN QUESTI FREDDI MESI INVERNALI  
CON UNA DELIZIOSA RICETTA:  
LE COSCE DI POLLO SPEZIATE E MELE ANNURCHE**

*Cingoli, gennaio 2021* – Nel 2020 ci siamo trovati a trascorrere la maggior parte del nostro tempo in casa, per questo **Fileni** ha deciso di proporvi una ricetta sfiziosa da provare per stupire i vostri familiari: deliziose **cosce di pollo speziate impreziosite dal gusto inconfondibile delle mele annurche**. Un'esplosione di gusto che arricchirà le tavole italiane con i sapori autentici della tradizione.

Da sempre Fileni si impegna per proporre ai consumatori un'offerta di qualità superiore, facendo riscoprire loro il gusto autentico della tradizione del nostro Paese.

Infatti tutti gli animali vengono allevati all'interno di una **filiera biologica**, costantemente controllata in tutte le sue fasi proprio per offrire **prodotti genuini** e renderla **un esempio virtuoso di circolarità**.

**Ingredienti per 4 persone**

400 g di cosce di pollo Fileni BIO  
400 g di mele Annurche I.g.p.  
1 cipolla  
2 stecche di cannella  
1 foglia di alloro  
1 anice stellato  
1 cucchiaino di miele  
1 bicchierino di brandy  
3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva  
il succo di ½ limone  
Sale e pepe



**Durata: 30 min - Dosi: 4 persone**

**Preparazione:**

1. Sbucciate e affettate la cipolla, versate l'olio in una padella, unite le fette di cipolla, la cannella, l'anice stellato, l'alloro e fate appassire a fuoco dolce.
2. Mettete le cosce di pollo nel tegame con le cipolle, insaporite con sale e pepe; fatele dorare leggermente, aggiungete il miele e il brandy, bagnate con un poco di acqua e fate cuocere a fuoco dolce per 30 minuti.
3. Nel frattempo dividete le mele a metà, eliminate il torsolo e tagliatele a spicchi, poi irroratele con il succo di limone.

4. Fate rosolare le mele in una padella antiaderente, insaporitele con poco sale e pepe. Unitele al pollo 10 minuti prima del termine della cottura e servite caldo.

Vino consigliato: Falanghina del Sannio D.O.C. (Bianco, Campania) servito a 10-12 °C

### Prodotto utilizzato

<p><i>Fusi Di Pollo BIO</i></p> <p><i>Peso: 400 g</i></p> <p><i>Prezzo al pubblico: 9,99 €/kg</i></p>	
---	--

### Il Gruppo Fileni

*Il Gruppo Fileni - leader nel mercato delle carni bianche biologiche – è sul mercato da oltre 40 anni e ha sede a Cingoli (provincia di Macerata). Con i marchi Fileni, Fileni BIO, Sempre Domenica e Club dei Galli, presenti in maniera capillare nei canali GDO, Normal Trade e [Ho.re.ca](http://Ho.re.ca), è una delle principali aziende italiane del settore. Fileni Alimentare Spa può contare oggi su un fatturato di 453 milioni di euro, oltre 1.800 dipendenti e circa 300 allevamenti. L'azienda fa del benessere animale e della sostenibilità ambientale i suoi tratti distintivi: per questo, dal 2000 ha acquisito la certificazione per la produzione biologica e da allora ha investito con decisione per potenziare la propria filiera, arrivando a proporre - nel 2019 - una gamma di prodotti biologici completa e in linea con i bisogni dei consumatori di oggi che include anche prodotti servizio come uova e brodo e un'esclusiva proposta di carni rosse. Dal 2013 Fileni è Partner Strategico dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.*

### Ufficio stampa:

Aida Partners – Alessandro Norata – [alessandro.norata@aidapartners.com](mailto:alessandro.norata@aidapartners.com) – 344-1127938

Rossella Cavalluzzo - [rossella.Cavalluzzo@aidapartners.com](mailto:rossella.Cavalluzzo@aidapartners.com) - 3488282284