

SECONDI PIATTI

Pollo al forno con patate di chispa_fugaz

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [75 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

POLLO 1

PATATE 600 gr

POMODORI 2

ROSMARINO 1 rametto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

SALE

PEPE NERO

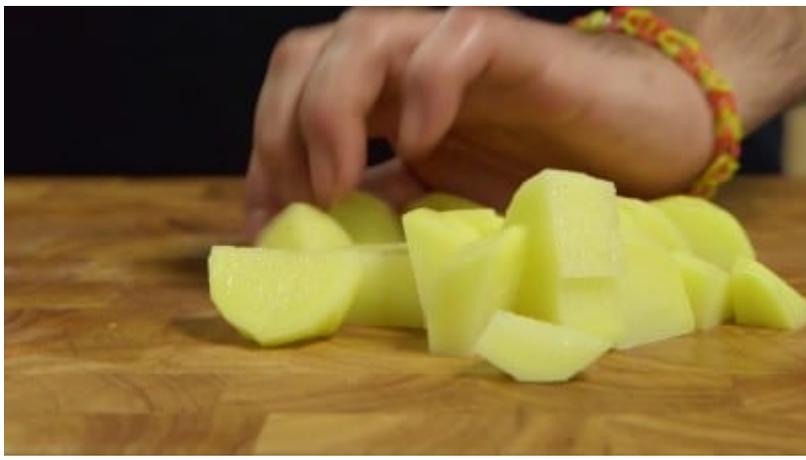
Un bel pollo arrostito! E' ciò che spesso si prepara il sabato o la domenica quando tutti ci si ritrova intorno ad una tavola per condividere la settimana e per raccontare gli avvenimenti più importanti o gli aneddoti più simpatici.

L'attesa della cottura è nulla in confronto al gusto del pollo con le patate arrostiti! Un piatto che accontenta tutti perchè saporito e facile da consumare, anche con le mani, per la gioia dei più piccini!

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate le patate e trasferitele in una ciotola colma d'acqua mentre sbucciate le altre. Successivamente asciugatele tutte e tagliatele a cubetti. Metterle in una teglia; aggiungere 2 pomodori tagliati a dadini e un battutino di rosmarino, sale e pepe.





2 Ungete una pirofila e trasferitevi le patate. Disponete quindi anche il pollo tagliato a pezzi.





3 Lavate e tagliate i pomodorini a metà, quindi distribuiteli nella teglia sul pollo.



4 Tritate gli aghi di un rametto di rosmarino e distribuite anch'essi nella teglia. Finite di condire con sale, pepe e olio extravergine d'oliva.





5 Infornate, quindi a 250°C per la prima mezz'ora e a 200°C per i restanti 30-45 minuti.



6 Servite il pollo con le patate arrostiti d'accompagnamento.

