

SECONDI PIATTI

Busto di pollo al limone

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [105 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 1 busto pollo
- 100 ml vino bianco secco
- 1 spicchio aglio
- succo 1 limone
- 1/2 dado ai funghi
- 1 rametto rosmarino
- sale grosso

PREPARAZIONE

- 1** Pulite il pollo e bruciate sul fuoco tutte le estremità per eliminare le piumette che non vengono via facilmente.



2 Tagliate il portacoda.



- 3 Lavate internamente il pollo e farcitelo con l'aglio, il rosmarino, sale grosso e il succo di limone.



- 4 Disponete in una pentola e cospargete con il succo del rimanete limone.



5 Accendete il fuoco e fate rosolare da entrambe le pariti.





6 Quando il limone si sarà asciugato aggiungete il vino bianco.



7 Fate sfumare, aggiungete un bicchiere scarso d'acqua e il dado ai funghi.



8 Coprite e fate cuocere per circa 1 ora e 45 minuti avendo cura di girarlo.

Rimarrà una salsa densa che servirà per nappare il pollo pronto.

