

SECONDI PIATTI

Pollo al forno con burro aromatizzato

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

POLLO 1 kg
BURRO 50 gr
TIMO
ROSMARINO
SALVIA
AGLIO
MAGGIORANA
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Pulite e fiammegiate i peletti e le penne rimaste sul pollo.

Sciacquate il pollo sotto l'acqua corrente per rimuovere gli eventuali grumi di sangue ed

iniziate a condirlo con sale e pepe sia all'esterno che al suo interno.

A parte frullate con un frullatore ad immersione, il burro con tutte le spezie fino ad ottenere un composto omogeneo.

Incidete la pelle del pollo in più punti con un coltellino affilato ed inserite nei tagli un po' del burro aromatizzato.



2 Cuocete in forno per 30 minuti a 150°C, poi a 200° per altri 10 minuti.



3 Servitelo accompagnato con delle patate novelle cotte anch'esse al forno.