

SECONDI PIATTI

Pollo al limone

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

- 1 pollo
- 1/2 litro di vino bianco
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 3 - 4 limoni
- 2 spicchi d'aglio
- 2 rametti di rosmarino
- 1 mazzetto di dragoncello
- sale e pepe abbondante.

PREPARAZIONE



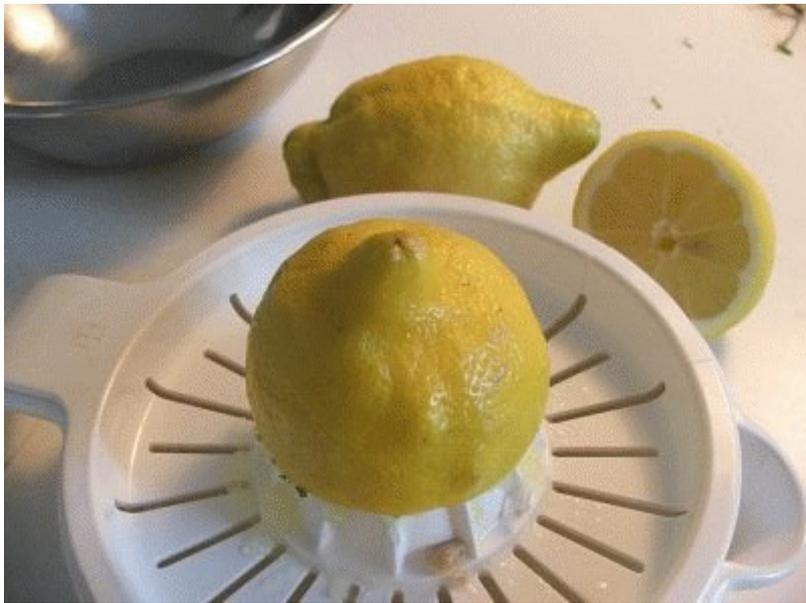
2 Tagliate il pollo a porzioni.



3 Tritate le erbe molto finemente.



4 Spremete il succo dei limoni e tagliate a striscioline la scorza di un limone.



5 Unite l'olio col succo dei limoni.



6 Aggiungete le erbe, la scorza e mescolate bene.



7 Disponete i pezzi di pollo in una teglia, aggiungete l'aglio e fate marinare per circa 2 - 3 ore.



8 Salate, pepate e mettete in forno a 200°C per circa 40 - 45 minuti.



9 Aggiungere il vino al resto della marinata e inaffiare il pollo fino a terminarla.