

SECONDI PIATTI

## Pollo al limone

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [100 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

1 pollo  
500 ml vino bianco secco  
2 limoni  
2 cucchiai dado vegetale  
olio d'oliva  
sale

### PREPARAZIONE

**1** Salate un pollo intero dentro e fuori.

Posizionate in una teglia capiente e bucherellatelo con un coltello.



**2** Prendete i limoni, dopo averne tagliato le estremità, bucherellateli con una forchetta.



**3** Farcite il pollo con il limone, aggiungete dado vegetale e un altro limone.

Cospargete il pollo con olio d'oliva e vino bianco.

Coprire carta stagnola ed infornate a 180° per 90 minuti.



4 A metà cottura girate il pollo e coprite nuovamente il pollo con la stagnola.

A cottura avvenuta, togliete il pollo dalla teglia e spremete il limoni nel sughetto.



5 Tagliare il pollo a pezzi e mettetelo in una teglia capiente, cospargendolo con il sughetto ottenuto.



6 Rimettete in forno per una decin.



