

SECONDI PIATTI

## Pollo al limone al forno

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



La ricetta che vi proponiamo del **pollo al limone al forno** è davvero semplice e veloce. In men che non si dica riuscirete a organizzare un'ottima cena adatta a tutti, grandi e piccini. Provate questa versione che vi permetterà mentre il pollo cuoce di dedicarvi ad altro in questo modo non dovrete stare molto attenti alla cottura. Il piatto perfetto se avete ospiti a cena ai quali volete servire un piatto adeguato, gustoso e che non sia troppo costoso. Ecco la ricetta per farlo in maniera ottima.

Se siete poi alla ricerca di altre ricette di secondi che prevedano la cottura in forno ecco che vi consigliamo di provare le [fettine](#) farcite: ottime

anche queste!

## INGREDIENTI

POLLO 1

PATATE 1,5 kg

LIMONE 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete fare il pollo al limone al forno pulite il pollo, lavatelo, salatelo, pepatelo e riponetelo in una teglia da forno.

Nel frattempo sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a pezzettoni, quindi distribuitele tutt'intorno al pollo nella teglia.



**2** Irrorate il tutto con il succo dei limoni.



3 Unite alla teglia anche l'olio extravergine d'oliva e due tazze d'acqua.



**4** Infornate il tutto a 180°C e lasciate cuocere per circa un'ora, girandolo di tanto in tanto affinché possa arrostitire uniformemente su tutti i lati.

## CONSIGLIO

**Potrei fare la stezza ricetta ma con la carne?**

Certo, fatti consigliare dal macellaio il taglio più adatto.

**Mi è avanzata una porzione, posso consumarla il giorno dopo?**

Sì lascia in frigorifero in un contenitore ermetico.