

SECONDI PIATTI

Pollo al limone con patate

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

POLLO 1

PATATE 4

LIMONE 2

ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaio da
tavola

BRODO DI POLLO 1 l

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE

Un pollo al limone con patate è un secondo piatto decisamente un po' speciale...non la solita scaloppina al limone bensì un pollo a pezzi aromatizzato con aglio, origano, brodo di pollo e l'immancabile succo di limone. Il pollo non è solo ma è accompagnato e completato dalle patate che, cuocendo insieme al pollo stesso, raccoglieranno tutti i sapori e gli aromi presenti nella casseruola. Provate questa ricetta che è perfetta per tutta la famiglia e vedrete che buona! Se volete conoscere un'altra pietanza sfiziosa da fare con il pollo, vi suggeriamo quest'altra ricetta: che ne dite di fare questi [involtini al pesto](#)?

PREPARAZIONE

- 1 Dividete il pollo in 8 pezzi e disponeteli in una casseruola di ghisa dai bordi alti unta di olio extravergine di oliva.



- 2 Aggiungete gli spicchi d'agli interi e fate rosolare la carne in modo uniforme.



3 Nel frattempo spremete i limoni così da ricavarne il succo.



4 Quando il pollo è ben rosolato, aggiungete l'origano secco e le patate tagliate grossolanamente.



- 5 Condite il tutto con il succo di limone, il sale e coprite la carne con il brodo di pollo. Lasciate cuocere a casseruola coperta per circa un'ora o fino a quando il liquido si sia ristretto.





6 A questo punto trasferite il pollo e le patate in una teglia unta di olio extravergine di oliva.



7 Irrorate con dell'altro olio extravergine d'oliva e infornate per circa 5-10 minuti, il tempo che si formi la crosticina.



8 Servite il pollo con le patate ben caldo.

