

SECONDI PIATTI

Pollo alle pere

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

1 pollo intero
5 pere
mirto
maggiorana
timo
spicchi d'aglio fresco
1 bicchiere di vino rosso
1/2 bicchiere di brodo di pollo
olio extra vergine di oliva
sale. Asparagi.

PREPARAZIONE



- 2 Inserire all'interno del pollo una pera intera senza sbucciarla, del mirto, della maggiorana, del timo e un paio di spicchi d'aglio fresco, salare. Versare il vino e il brodo sul fondo della pentola, ungere per bene il pollo con dell'olio, contornarlo con il resto delle pere.



- 3 Infornare il tutto a 180° per 25 minuti, rigirare il pollo e rimetterlo in forno per 20 minuti o comunque fino a cottura, alzando la temperatura al massimo e bagnando ogni tanto con il fondo di cottura.



4 Nel frattempo preparare un mazzo di asparagi.



5 Cuocerli avendo cura di cuocere le punte con il vapore.



6 Quando il pollo sarà pronto tagliarlo e passare il fondo di cottura su una pentola e restringerlo usando della fecola di patate se ce ne fosse bisogno.



7 Servire con gli asparagi nappando con il sughetto.

