

SECONDI PIATTI

Pollo arrosto siriano

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Siria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *70 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

POLLO 2,5 kg
SALE 1 cucchiaio da tavola
CANNELLA ¼ cucchiaini da tavola
NOCE MOSCATA ¼ cucchiaini da tè
SPEZIE MISTE ¼ cucchiaini da tè
SALE ¼ cucchiaini da tè
PEPE NERO ¼ cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

- 1 Pulite il pollo e legate insieme le sue zampe, trasferitelo in una casseruola e copritelo con dell'acqua fredda.

Aggiungete alla casseruola con il pollo un cucchiaio di sale.



2 Accendete il fuoco, incoperchiate la casseruola e fatelo lessare (ci vorranno circa 40 minuti).

Nel frattempo, scaldate il forno a 180°C.

Rimuovete il pollo dalla casseruola e scolatelo bene.

Frizionate le cavità del pollo con la miscela di spezie indicate: cannella, noce moscata, spezie miste, sale e pepe.





3 Trasferite il pollo in una teglia da forno ed arrostitelo per circa 30 minuti bagnandolo, di tanto in tanto, con il brodo nel quale il pollo è stato lessato, affinché possa rimanere morbido.

Il pollo è pronto quando risulterà dorato in superficie.