

SECONDI PIATTI

## Pollo arrosto agli aromi

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

1 pollo di media grandezza  
1 limone non trattato  
1 mazzetto di rosmarino  
1 mazzetto di salvia  
aglio facoltativo  
olio  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Questi sono i semplici ingredienti per il pollo agli aromi.



**2** Preriscaldare il forno a 180°C e iniziare a tagliare le spezie abbastanza grossolanamente.



**3** Mettere metà del trito nel pollo con il limone (precedentemente massaggiato per far venire fuori meglio il suo aroma) poi salare e pepare all'interno e all'esterno.

Aggiungere anche un pezzettino di aglio all'interno, se piace.



4 Massaggiare il pollo con il resto degli aromi precedentemente tagliati e dell'olio d'oliva.



**5** Infornare per circa un'oretta, aggiungere dopo 15 minuti pochissima acqua per non farlo seccare troppo.

Per un risultato più colorato, alzare a 200°C negli ultimi 10-15 minuti.