

SECONDI PIATTI

Pollo arrosto all'aglio

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

POLLO 1,2 kg
SPICCHIO DI AGLIO 8
PANE 2 fette
BURRO 50 gr
SALE
PEPE NERO

Il pollo arrosto all'aglio non è il solito pollo arrosto! Nato dalla sapienza culinaria di una nonna amorevole è stato tramandato fino ai nipoti e vi assicuro che non c'è eredità più ricca di una ricetta come questa! Pelle croccante e carne morbida ed aromatica grazie all'inserimento di una gran quantità di aromi nell'incavo del pollo. Il burro, necessario in questa ricetta, viene sia frizionato sulla pelle che inserito nel sottopelle a contatto con la carne del pollo. Scommettiamo che una volta provato non smetterete più di cucinare il pollo in questo modo?

PREPARAZIONE

- 1 Pulite e fiammeggiate il pollo in modo tale da bruciare le penne ed i peletti residui.

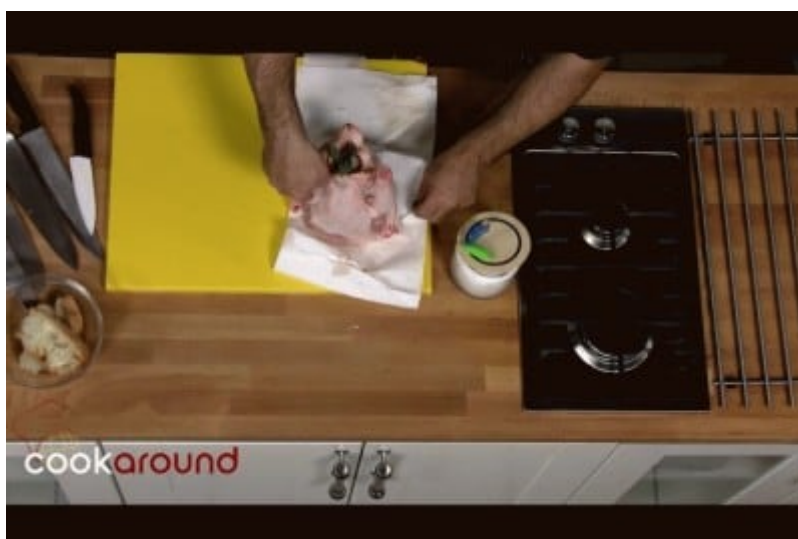
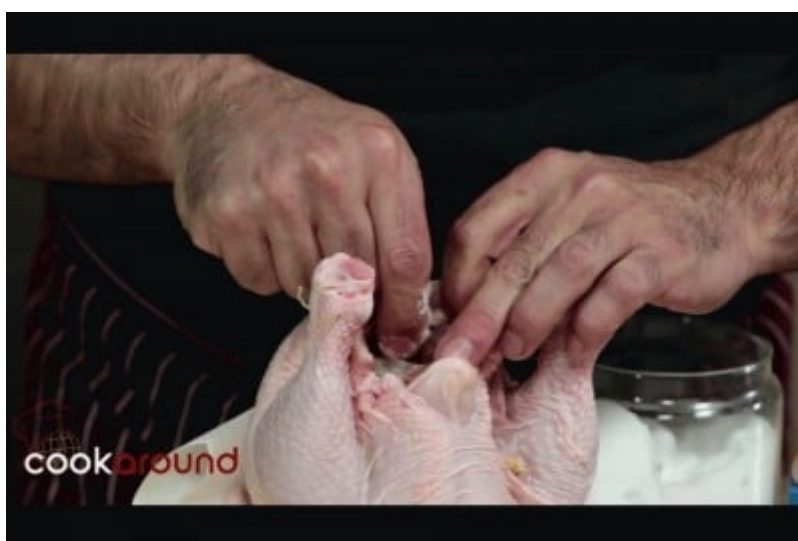


- 2 Dividete gli spicchi d'aglio e tagliate il pane a cubettini ed inseriteli nella cavità del pollo alternandoli agli spicchi d'aglio.





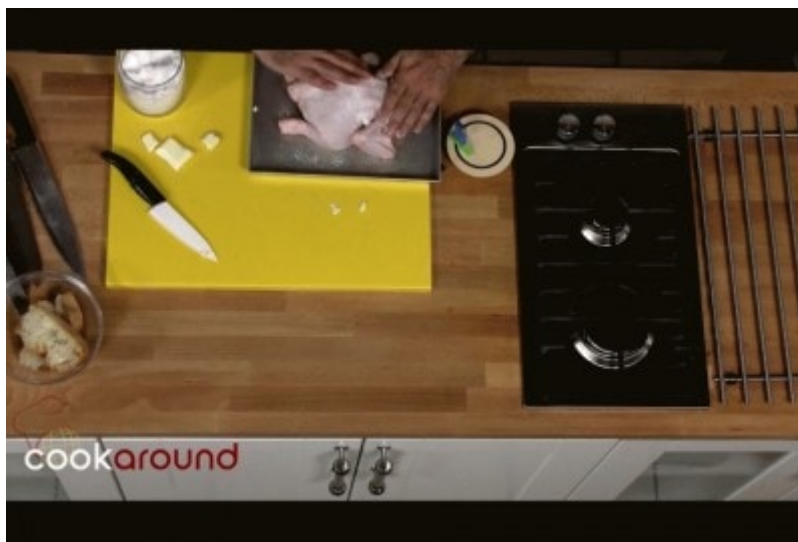
3 Salate e chiudete il tutto con delle foglie di salvia.



- 4 Massaggiate il pollo con il burro ed inserite i fiocchettini di burro rimasti tra la pelle e la polpa del pollo; ripetete l'operazione da entrambi i lati del pollo.



- 5 Salate abbondantemente il pollo massaggiandolo con un bel pugno di sale, quindi pepate.



6 Adagiate il pollo in una teglia ed infornate a 200°C per 5 minuti quindi a 180°C per altri 55 minuti.

Bagnate il pollo con il sugo di cottura che si sarà formato nella teglia, quindi tagliatelo a pezzi e servitelo accompagnandolo con patate arrosto o anche un'insalata fresca.



NOTE

Come eliminare la puzza d'aglio dalle mani? l'aceto bianco è, anche per la cipolla e l'aglio, tra i rimedi più efficaci. Basta versarne un po' sulle mani (da solo o in combinazione con un po' di olio d'oliva) e strofinarle bene; un buon metodo è anche quello di sciogliere qualche cucchiaino di bicarbonato in pochissima acqua e sciacquare bene le mani con questa soluzione; come l'aceto, anche il limone ha sempre delle ottime proprietà elimina odori; una efficace soluzione è rappresentata anche dal dentifricio spalmato sulle mani, da solo oppure in combinazione con il limone; anche le foglie di prezzemolo tritate e strofinate bene sulle mani sembra diano ottimi risultati un'altra buona soluzione consiste nell'uso del talco mentolato; per chi ama l'odore del sapone di marsiglia, ecco la soluzione ideale: lavarsi le mani, appunto, col sapone di marsiglia mescolato a un cucchiaino di caffè in polvere; infine, la sempre utile saponetta di acciaio elimina odori o coltello o qualsiasi utensile da cucina che sia di acciaio inox, passandovi le dita sotto il getto d'acqua fredda per circa 30-40 secondi.