

SECONDI PIATTI

Pollo arrosto bardato di pancetta e fiocchetti di burro

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 130 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

POLLO 1 kg
PANCETTA (TESA) a fette - 100 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALVIA
ROSMARINO
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Pulite e fiammegiate il pollo.

Inserite nel pollo lo spicchio d'aglio e gli aromi.



- 2 Salate e pepate il pollo e bardatelo con la pancetta, quindi distribuitevi sopra dei fiocchetti di burro.



- 3 Trasferire il pollo in una teglia da forno ed infornate a 180°C per circa 130 minuti.

