SECONDI PIATTI

Pollo arrosto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 60 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Ti va di gustare un secondo piatto saporito, facile da preparare e che mette d'accordo tutti a tavola? Allora sei nel posto giusto, **oggi parleremo della ricetta del pollo al forno**!

Scopri con la nostra guida il **gusto irresistibile** della carne del **pollo arrosto**: succulenta e tenera, **la cottura del pollo al forno** ne preserva i succhi e la pelle del pollo arrosto, cotta alla perfezione, diventa croccante e dorata, perfetta per una cena davvero sfiziosa.

Il pollo arrosto è un piatto nutriente e completo. Puoi accompagnarlo con diversi contorni, come le classiche patate al forno, verdure gratinate o

semplicemente un'insalata fresca.

Il pollo arrosto è un secondo piatto senza tempo che piace a tutti, grandi e piccini. È un vero e proprio **comfort food**, che evoca ricordi di casa e di momenti felici, quindi cosa aspetti a metterti ai fornelli?

Ingredienti per fare il pollo arrosto

POLLO intero - 1

LIMONE ½

ROSMARINO 2 rametti

SPICCHIO DI AGLIO in camicia - 2

SALE

PEPE NERO

Come fare il pollo arrosto

1 Per preparare il pollo in forno, comincia prendendo un pollo intero e con l'aiuto di una fiamma brucia le piumette rimaste. Tienilo da parte e taglia due fette di limone. Condiscile con sale e pepe poi inseriscile nella pancia del pollo. Schiaccia 2 spicchi d'aglio con la lama di un coltello e metti anche questi nel pollo. Fai lo stesso con due rametti di rosmarino.

2 È opzionale, ma è utile legare il pollo per tenere la forma: con un nodo ferma uno spago ad una zampa, quindi lega le due zampe insieme. Con i due capi dello spago, gira intorno alle cosce, e passa sotto il pollo incrociando. Ora passando da sotto gira intorno alle ali, passa sotto e incrocia di nuovo e torna sopra alle cosce. Chiudi con un nodo e taglia l'eccesso.

3 Spargi bene il sale sia sopra che sotto al pollo.

Per la cottura usa una teglia con una griglia che terrà il pollo sollevato, questo permetterà il passaggio dell'aria calda per avere un effetto tipo pollo allo spiedo. Se non possiedi la griglia, ovviamente puoi usare la classica teglia da forno.

Posiziona il pollo e cuoci in forno a 200°C per 1 ora - 1 ora e 15 minuti. Quando il pollo arrosto è pronto, non ti resta che portarlo in tavola nella sua teglia fumante!

Se ti è piaciuto il pollo arrosto devi provare anche queste ricette:

Pollo alla pizzaiola
Pollo in friggitrice ad aria
Pollo alla cacciatora
Pollo al curry veloce
Ali di pollo al forno