

SECONDI PIATTI

Pollo in crosta di sale

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 pollo di circa un Kg con la pelle
500 g di farina
500 g di sale fino
2 uova intere
acqua q.b. (circa 200 g)
rosmarino
alloro
limone.

PREPARAZIONE

- 1 Iniziare preparando la crosta di sale semplicemente impastando sale, farina, uova e acqua. Si dovrà ottenere una pasta non troppo dura, poco più dura della plastilina. Avvolgere il composto nella pellicola trasparente e farlo riposare minimo mezz'oretta.



- 2 Dopodichè, prendere il pollo e farcirlo con qualche foglia di alloro, del rosmarino, una fetta di limone, uno spicchio d'aglio e poco sale.



3 Dividere l'impasto della crosta di sale in due e stendere due grossi cerchi dove il pollo possa stare bello largo.

Lo spessore non deve essere meno di un centimetro.

Adagiare il pollo al centro della prima sfoglia.



4 E coprirlo bene con la seconda.



- 5** Ora premere bene la crosta intorno al pollo, fino a coprirlo stretto stretto. Alla fine, ungere la crosta con poco olio.



- 6** Mettere in forno preriscaldato a 180°C per un'ora e dieci circa. Eccolo in tavola.



7 Ed aperto.

