

SECONDI PIATTI

Pollo in porchetta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 90 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

POLLO 1
LARDO DI MAIALE 40 gr
ROSMARINO 1 rametto
SPICCHIO DI AGLIO 3
SALVIA 1 rametto
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Disossare il pollo, pulire e schiacciare gli spicchi d'aglio, tritare il lardo. Stendere il pollo disossato, con la pelle sotto, condirlo, con sale e pepe, il battuto di lardo, l'aglio schiacciato, le foglie di salvia e aghetti di rosmarino. Arrotondare il pollo e legarlo con lo spago da cucina, cuocere in forno a 180 gradi per 1 ora e mezza. Servire il pollo caldo accompagnato da un'insalata.