

SECONDI PIATTI

Pollo in tortiera

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

POLLO 1 kg
PATATE 1,5 kg
CIPOLLE BIANCHE 100 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50 ml
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Fiammeggiate il pollo per bruciare eventuali peli e pennette rimaste. Tagliatelo a pezzi ed adagiatelo in un tegame da forno.

A parte sbucciate le patate e tagliatele a spicchi. Pulite le cipolle e tagliatele a metà.

Unite le patate e le cipolle al pollo e condite il tutto con sale e pepe in giusta dose.



2 Infornare il tutto a 180°C per circa 50 minuti.