

SECONDI PIATTI

## Pollo nel sacchetto

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

- 1 pollo pulito
- 1 limone
- patate
- carote
- salvia
- 1 pezzetto di burro
- timo
- rosmarino
- sale e pepe q.b.

### PREPARAZIONE

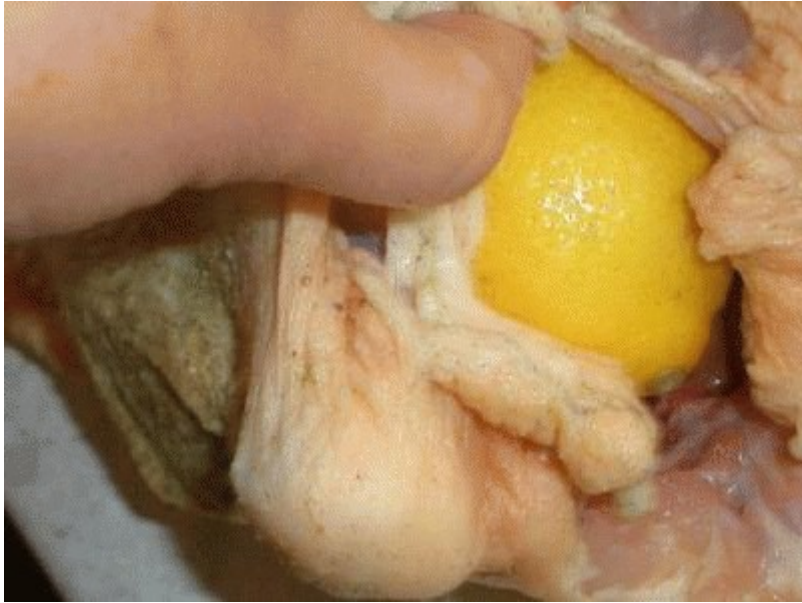
**1** Ecco i sacchetti utilizzati per realizzare questa ricetta:



- 2 Prendere il pollo sciaquato ed asciugato, salare e pepare dentro e fuori cospargere di rosmarino, salvia e timo.



3 Inserire il limone nel pollo.



4 Tagliare le verdure in pezzi piuttosto grossi e adagiale in parte al pollo.  
Tagliare un pezzetto di burro,



5 è possibile aggiungere anche le erbe lavorndo il burro con le mani, alzare la pelle del petto del pollo e inserirvi il burro insaporito.



6 Schiacciare bene.







- 7 Chiudere il sacchetto con l'apposito laccio, tagliate il pezzo di troppo e, con una forchetta o con le forbici, fare delle piccolissime incisioni per far fuori uscire il vapore durante la cottura.





**8** Adagiare sulla placca del forno e cuocere a 180°C per circa 2 ore in forno statico, 1 1/2 ore in forno ventilato.

Appena pronto e prima di servire in tavola, spennellare col sughino di cottura.





9 Ed ecco pronto il pollo con un contorno.

