

SECONDI PIATTI

# Galletto al forno con patate

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **2 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **60 min**    COSTO:

**medio**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

---



Il **galletto al forno con patate** è la soluzione ideale per chi cerca un secondo piatto di carne saporito, veloce e perfetto per una cena per due persone. Questa **ricetta semplice e croccante** permette di portare in tavola un classico della cucina rustica con il minimo sforzo e il massimo della resa.

Il segreto per un risultato da ristorante? Un **galletto aromatizzato al limone e rosmarino**, massaggiato con cura per garantire una **carne tenera** e una pelle irresistibilmente dorata. Se vuoi scoprire come esaltare al meglio questi sapori, ti consigliamo di consultare la nostra [guida completa su come usare le erbe aromatiche in cucina](#).

Questa preparazione si inserisce nella grande tradizione dei secondi piatti amati da tutti, come il classico [pollo con patate](#) o il saporito [pollo alla cacciatora](#). Se cerchi alternative sfiziose, prova anche il [pollo alla diavola](#) o il [pollo al curry veloce](#) per un tocco esotico.

Cucinare il galletto è un'ottima variante rispetto alle solite [cosce di pollo al forno](#), specialmente quando vuoi stupire con una presentazione elegante ma informale. Per altre ispirazioni, non perdere la nostra raccolta dedicata al [pollo della domenica con 5 ricette irresistibili](#).

Infine, ricorda che questa ricetta è perfetta anche per chi usa la **friggitrice ad aria**: otterrai la stessa croccantezza in tempi record!

## COSA SERVE PER IL GALLETTO AL FORNO CON PATATE: LA LISTA INGREDIENTI

GALLETTO circa 600-700 g - 1  
PATATE A PASTA GIALLA 400 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30 gr  
LIMONE BIOLOGICO ti serviranno fette e succo - 1  
RAMETTO DI ROSMARINO 1  
FOGLIE DI SALVIA 4  
SALE  
PEPE NERO

## GALLETTO AL FORNO PERFETTO: TUTTI I SEGRETI PER UNA COTTURA

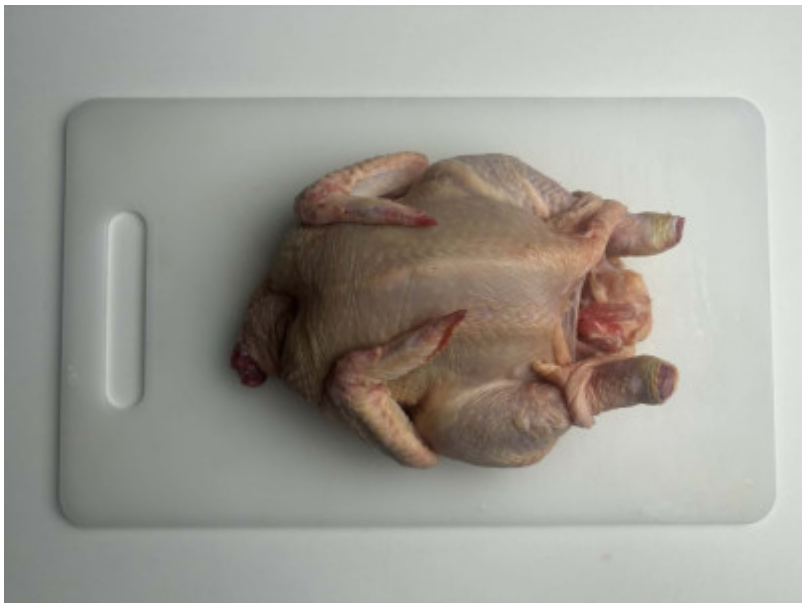
**1** Per iniziare la preparazione del **galletto al forno**, assicurati che la carne sia perfettamente pulita. Elimina manualmente le piume visibili e **passa il galletto sulla fiamma del fornello**: questo passaggio è fondamentale per bruciare anche i residui più sottili e difficili da

CROCCANTE

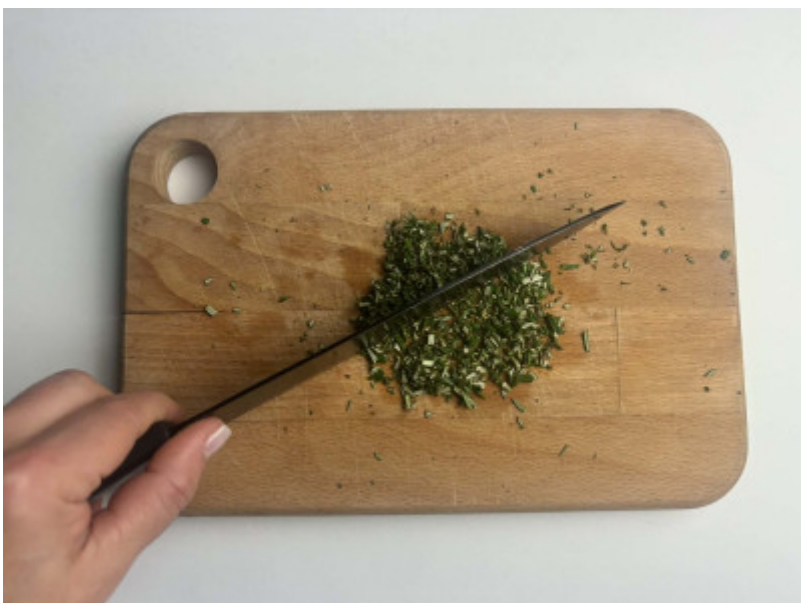
vedere.

Una volta fiammeggiato, procedi a dare la forma corretta al volatile: **incidi la pelle vicino alle cosce** con un coltellino affilato e inseriscile all'interno dei tagli per tenerle ben bloccate durante la cottura in teglia.





**2** Prepara ora il **mix aromatico**: lava accuratamente e **trita finemente le foglie di salvia e il rosmarino**. Taglia anche alcune **fette di limone** fresco, così da avere tutto l'occorrente pronto per la farcitura e il condimento del galletto.





- 3** In una ciotola capiente, versa il **trito di salvia e rosmarino** preparato in precedenza. Aggiungi l'**olio extravergine d'oliva**, un pizzico di **sale** e il **pepe** macinato al momento.

**Mescola accuratamente il tutto** per emulsionare bene gli aromi: questo mix sarà il segreto per rendere il galletto saporito e profumato in ogni sua parte.





4 Se desideri completare il piatto con le classiche **patate come contorno**, procedi

sbucciandole e lavandole accuratamente sotto l'acqua corrente.

Taglia le **patate a spicchi grossolani**: mantenere una dimensione rustica non solo è ideale per una presentazione accattivante, ma garantisce anche la consistenza perfetta dopo la cottura insieme al galletto.



- 5 Prepara la base per la cottura: rivesti una teglia con della **carta forno** e adagia il volatile al centro. Per sprigionare tutto il profumo durante la permanenza in forno, inserisci all'interno del galletto un rametto di **rosmarino** e alcune **fette di limone** fresco.

Completa la teglia disponendo le **patate** intorno alla carne: in questo modo, durante la cottura, assorbiranno tutti i succhi rilasciati dal galletto diventando saporitissime.





**6** Riprendi l'emulsione aromatica e **condisci il galletto** con cura. Il trucco per un risultato professionale è **massaggiarlo su tutta la superficie**: questo garantisce che gli aromi penetrino nelle carni e che la pelle diventi uniformemente **dorata e croccante**. Versa il condimento rimanente anche sulle patate per insaporirle a fondo.

Passa ora alla fase finale: posiziona la teglia nel **binario centrale del forno** e cuoci in modalità **forno ventilato preriscaldato a 200°** per circa **un'ora**. La temperatura sostenuta e la ventilazione sono i segreti per una cottura perfetta, che mantiene l'interno succoso e l'esterno croccante.

Una volta sfornato, il tuo **galletto al forno** sarà irresistibile. Portalo subito in tavola e servilo accompagnato da **fettine di limone fresco**, che ogni commensale potrà spremere al momento per esaltare i sapori del piatto.





## QUANTO SI CONSERVA IL GALLETTO AL FORNO IN FRIGORIFERO?

È consigliabile preparare il **galletto al forno** e consumarlo subito per godere della sua croccantezza. Se dovesse avanzare, puoi conservarlo in un **contenitore ermetico in frigorifero fino a due giorni**.

Per quanto riguarda la conservazione a lungo termine, **si sconsiglia la congelazione**: questo passaggio potrebbe compromettere la consistenza tenera e succosa della carne una volta scongelata.

## GALLETTO IN FRIGGITRICE AD ARIA E ALTRI TRUCCHI PER RENDERLO

Il **galletto al forno** è una ricetta estremamente versatile. Puoi personalizzare il mix aromatico a tuo piacere: l'aggiunta di **spicchi d'aglio in camicia** o rametti di **timo fresco** donerà un profumo ancora più intenso. Se invece ami i sapori decisi, prova a spolverare la pelle con della **paprika dolce o affumicata** prima di infornare.

Per una versione più moderna e veloce, puoi cucinare il **galletto in friggitrice ad aria**. La procedura rimane la stessa, ma i tempi di cottura si riducono a circa **30-40 minuti a 200°C**. Ricordati di girarlo a metà tempo per assicurarti che la pelle risulti perfettamente **dorata e croccante** su ogni lato.