

Pollo al forno

di: *Cookaround*

DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Pollo al forno

INGREDIENTI

POLLO circa 1 kg - 1
AGLIO 2 spicchi
LIMONE ½
ROSMARINO 6 rametti
SALVIA 5 foglie
TIMO 2 rametti
SALE
PEPE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PATATE 1 kg

PREPARAZIONE

- 1 Quando avete voglia di preparare il pollo al forno, per ottenere un buon risultato la cosa importante da fare è condire bene il pollo, quindi procedete nella seguente maniera. Preparate un trito di salvia, timo e rosmarino, raccogliete il tutto in una ciotolina e inumidite gli odori con poco olio. Con l'aiuto di un cucchiaino alzate leggermente la pelle del pollo e distribuite gli odori appena preparati sotto la pelle. Tagliate a fette un limone e

mettele all'interno del pollo. Condite bene l'interno del pollo con un pò di rosmarino, la salvia, 1 spicchio d'aglio in camicia, infine salate e pepate; legate con lo spago da cucina il pollo. Trasferite il pollo in una teglia da forno leggermente unta con dell'olio.

2 Pelate le patate e tagliatele a pezzi piuttosto grandi e, mettetele tutte intorno al pollo. Insaporite con del rosmarino, un pizzico di sale e pepe e, aggiungete in teglia anche uno spicchio d'aglio in camicia. Condite il tutto con un generoso giro d'olio e trasferite in forno a 180°C ventilato preriscaldato, per circa 60 minuti. Durante la cottura una cosa molto importante da fare é: nappare con il fondo di cottura il pollo all'incirca ogni 15-20 minuti, in modo tale da farlo insaporire bene. Controllate via via anche la cottura delle patate, e se vedete che si scuriscono troppo all'incirca un 15 minuti prima del termine di cottura, copritele con della carta stagnola. Se necessario a terminate la cottura usando il grill per 2-3 minuti a 220°C, poi sfornate e servite.