

SECONDI PIATTI

Pollo arrosto al limone e timo

di: *Cookaround*



Pollo arrosto al limone e profumato al timo è un secondo piatto perfetto, di quelli che metti a tavola ed è contenta tutta la famiglia! Farlo a casa non è difficile, anzi sarà una grande soddisfazione vederlo cuocere nel forno. Un gran bel profumo si sprigionerà rendendo la vostra cena o il vostro pranzo un momento favoloso di condivisione. Il pollo è leggero e molto digeribile ma spesso non si sa come cucinarlo.

Ecco per voi allora una ricetta molto interessante che grazie alla presenza del timo e del limone lo renderà molto profumato e buonissimo! Il timo è un'erba aromatica che viene largamente utilizzato in cucina, sia nei piatti di carne che di pesce che conferisce ai piatti un delizioso aroma e una bella impronta specifica.

Provate questa **ricetta con il pollo** e se amate i secondi di questo tipo vi lasciamo anche altre idee da provare e fare vostre:

[pollo con i peperoni](#)

[pollo in fricasea](#)

[pollo speziato allo yogurt](#)

INGREDIENTI

POLLO 1

RAMETTO DI TIMO fresco - 1

BURRO 50 gr

SCORZA DI LIMONE

LIMONE CANDITO o limone normale - 1

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete **preparare il pollo arrosto al limone e timo**: prima di tutto preparate il condimento per ungere il pollo: in una ciotola raccogliete il burro, tagliatelo a pezzettini, grattugiateci sopra la scorza di limone e cercate di incorporare e amalgamare bene la scorza di limone al burro.





2 Dopo avere preparato il condimento esterno, procedete con la farcitura: se avete la possibilità di trovare i limoni canditi marocchini, usate quelli, conferiranno al pollo un sapore più deciso, in alternativa usate un semplice limone bucherellato.

Salate l'interno del pollo, poi dividete il limone in due pezzi, mettete la prima metà del limone all'interno del pollo, poi inserite all'interno anche un rametto di timo fresco ed infine aggiungete all'interno del pollo, anche l'altra metà del limone.



- 3 A questo punto prendete il burro aromatizzato con la scorza di limone e iniziate a ungere esternamente il pollo, massaggiate bene la pelle, salate e trasferite il pollo farcito e condito, in una teglia dove avrete messo sopra una griglia, in questo modo il pollo resterà rialzato dalla teglia e durante la cottura il grasso scenderà sul fondo della teglia.



- 4 Trasferite il pollo in forno preriscaldato e cuocete a 200°C per circa 50 minuti.



5 Trascorso il tempo necessario per la cottura sfornate e, a vostro piacere con il burro rimasto ungete ancora una volta la superficie del pollo.

Trasferite il pollo arrosto al limone e timo sul piatto di portata e servite con un contorno a vostro piacere.

CONSIGLIO