

SECONDI PIATTI

Pollo con spezie del South-West

di: *Cookaround*

LUOGO: Nord America

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 60 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 1 ORA DI MARINATURA



Un pollo intero al forno insaporito con un mix di spezie come solo nel South-West lo sanno fare: peperonino, paprica, cumino, coriandolo, aglio...insomma un mix esplosivo di sapore!

Pensate sia difficile? Niente affatto! Ed il risultato è davvero stupefacente, il nostro consiglio? Aggiungete delle patate che servirete come contorno, non ci potrà essere abbinata migliore.

PREPARAZIONE

- 1 Tritate molto finemente in un macininino il pepe di Sichuan e il coriandolo in semi. Quando avrete ottenuto una polvere molto sottile, aggiungete tutti gli altri ingredienti mescolando bene fino ad ottenere una polvere omogenea.







- 2 Preparete il pollo rimuovendo la punta delle ali che rimane più ossuta, rimuovete il codino e fiammeggiatelo per rimuovere eventuale peluria residua.



- 3 Allargate bene il pollo e schiacciate un po' la cassa toracica, trasferitelo in una pirofila ed ungetelo in superficie.



- 4 Scollate la pelle dalla polpa e versate l'olio tra la pelle e la polpa.



5 Massaggiate bene il mix di spezie del South-West su tutto il pollo e tra la pelle e la polpa.





- 6 Dividete il limone in spicchi ed utilizzateli per raccogliere le spezie rimaste nella pirofila ed inseriteli nel pollo.



- 7 Dividete a metà una testa d'aglio ed inseritela all'interno del pollo. Coprite con della pellicola e lasciate insaporire per un minimo di un'ora, più ve lo lascerete e più s'insaporirà.





8 Preparate, ora, una teglia dove andrete a distribuire le patate tagliate a pezzettoni, lasciate intere le più piccole. Aggiungetevi il pollo e condite con olio, salate adeguatamente soprattutto le patate.





9 Infornate a 190°C per un'ora circa. Al termine della cottura servite il pollo irrorandolo con il sughetto di cottura.



