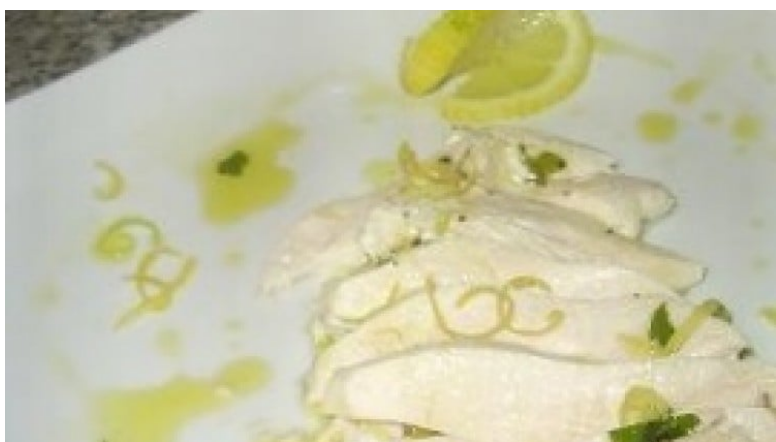


SECONDI PIATTI

Petto di pollo cotto a freddo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 petto di pollo intero
scorza di 1 limone
1 spicchio d'aglio
zenzero qb.

PER LA SALSA

olio extravergine d'oliva
sale e pepe qb
prezzemolo
succo di 1 limone.

PREPARAZIONE

1 Lavare il petto di pollo, dividerlo in due seguendo la fessura centrale, eliminare eventuali legamenti e grasso.

Riunire in una pentola sufficientemente capiente il petto di pollo, la scorza di limone, lo spicchio d'aglio sbucciato ma intero, lo zenzero grattugiato e tanta acqua da coprirlo

completamente.



- 2 Togliere il pollo che era stato aggiunto solo per prendere la quantità d'acqua da aggiungere e portare ad ebollizione.

Aggiungere il pollo, coprire con un coperchio e spegnere il gas.



- 3 Io ho spento alle 17.51



- 4 Dopo circa due ore e mezza togliere il pollo dalla pentola e affettarlo.



- 5 Morbidissimo, non stopposo come ci si aspetterebbe da un petto di pollo!

Nel frattempo preparare una salsina con l'olio e il limone, condirla con il sale e il pepe e nappare il pollo.