

SECONDI PIATTI

## Pollo al forno con burro aromatizzato

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



### INGREDIENTI

POLLO 1 kg  
BURRO 50 gr  
TIMO  
ROSMARINO  
SALVIA  
AGLIO  
MAGGIORANA  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

**1** Pulite e fiammeggiate i peletti e le penne rimaste sul pollo.

Sciacquate il pollo sotto l'acqua corrente per rimuovere gli eventuali grumi di sangue ed iniziate a condirlo con sale e pepe sia all'esterno che al suo interno.

A parte frullate con un frullatore ad immersione, il burro con tutte le spezie fino ad ottenere un composto omogeneo.

Incidete la pelle del pollo in più punti con un coltellino affilato ed inserite nei tagli un po' del burro aromatizzato.



**2** Cuocete in forno per 30 minuti a 150°C, poi a 200° per altri 10 minuti.



**3** Servitelo accompagnato con delle patate novelle cotte anch'esse al forno.