

SECONDI PIATTI

Pollo al forno al vino bianco con patate

di: *la spaghetata*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Un pollo al forno.....ancoooooora??!? Si, ancora perchè questo, a differenza degli altri, raccoglie tutti i sentori del vino con il quale cuoce per cui vi consigliamo di scegliere un ottimo vino a provare questa bellissima ricetta.

In più non si tratta di un pollo che uscirà dal forno mezzo lesso insieme a patate mezze lesse, tutt'altro, otterrete un pollo bello dorato con patate altrettanto colorate e dalla superficie croccante.

E se amate i secondi di carne bianca ecco per voi

altre ricette con il pollo da provare appena possibile:

[pollo arrosto](#)

[pollo alla cacciatora](#)

[pollo alle mandorle](#)

INGREDIENTI

POLLO 1

PATATE 5

VINO BIANCO SECCO 2 bicchieri

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

ROSMARINO 2 rametti

SPICCHIO DI AGLIO 2

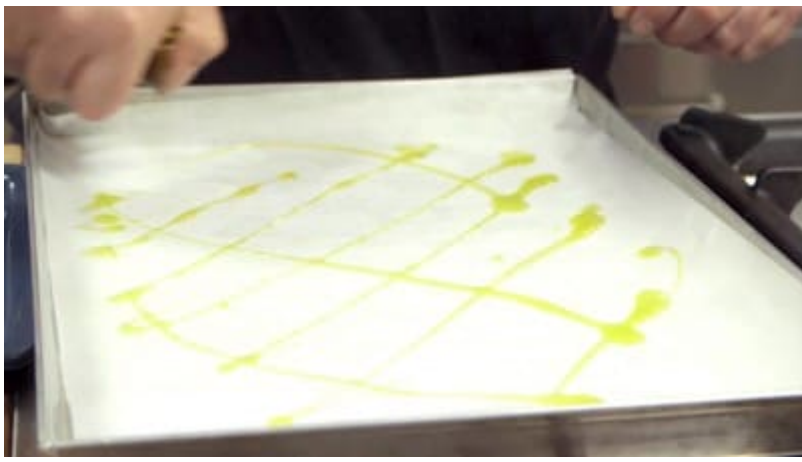
SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate e tagliate le patate a tocchetti e trasferitele in una teglia da forno con un giro d'olio extravergine, salatele, pepatele, aggiungete gli spicchi d'aglio in camicia e irrorate con dell'altro olio extravergine.







2 Pulite il pollo da eventuali penne e fiammeggiate per eliminare eventuale peluria residua. Incidete la polpa del pezzo di pollo di lato ed inseritevi un pezzo di rametto di rosmarino.

Condite con sale, pepe ed un filo d'olio extravergine d'oliva.







3 Trasferite i pezzi di pollo in una teglia facendo in modo di metterlo separato dalle patate.



4 Infornate a 200°C per circa 50 minuti. Dopo 10 minuti di cottura, aggiungete il vino bianco nella teglia.





5 Al termine della cottura, servite il pollo con le patate ben caldi.



