

SECONDI PIATTI

Pollo al limone al forno

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

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



INGREDIENTI

1 pollo intero
1 limone
olio
rametti di rosmarino
vino bianco
foglie di salvia
qualche spicchio d'aglio
pepe
sale.

PREPARAZIONE

1 Lavare il limone e bucherellarlo con una forchetta.



- 2 Pulire il pollo, passarlo sul fuoco, quindi inserire il limone intero all'interno del pollo insieme con rosmarino, salvia ,aglio, pepe e sale.



3 Quindi metterlo nella teglia con carta da forno con poco olio, sale e pepe, aggiungere ancora un po' di rosmarino e di salvia. Mettere a cuocere in forno a 210°.



- 4 Lasciare cuocere per almeno 20 minuti, quindi aggiungere vino bianco, poi cuocere ancora 20 - 30 minuti.



5 Levare il limone e tagliare il pollo in pezzi.



6 Accompagnare con delle cipolline in agrodolce.

