

SECONDI PIATTI

Pollo al limone al forno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 1 pollo
- 1 limone
- vino bianco secco
- rosmarino
- salvia
- aglio
- pepe
- sale

PREPARAZIONE

1 Prendete un limone bucherellatelo con una forchetta.



- 2 Pulite un pollo, passatelo sul fuoco ed inserite il limone intero dentro il pollo con rosmarino, salvia, aglio, pepe e sale.



- 3 Ponetelo in una teglia con carta da forno, poco olio, sale, pepe, poco rosmarino, salvia e fate cuocere a 210°.



4 Dopo 20 minuti aggiungete vino bianco, continuate la cottura per altri 20 minuti.



5 Togliete il limone e tagliate il pollo.



6 Servite con cipolline in agrodolce.

