

SECONDI PIATTI

# Pollo al limone

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *60 min*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

POLLO 1  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
LIMONE non trattati - 3  
OLIVE VERDI 300 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 4  
SEMI DI CORIANDOLO 1 cucchiaino da  
tavola  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3  
cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Tagliate a pezzi il pollo, rosolatelo in una padella con 2 cucchiaini di olio, l'aglio schiacciato e

il coriandolo pestato.

Ungete bene una teglia con l'olio rimasto, distribuite sul fondo la metà dei limoni affettati e sistematevi sopra i pezzi di pollo. Unite le olive e i limoni rimasti, quindi bagnate il tutto con il vino, salate a piacere e per finire spolverizzate con abbondante pepe macinato fresco.

Continuate la cottura in forno caldo a 180° ancora per 30 minuti. Potete servire il pollo caldo, ma se invece preferite, anche a temperatura ambiente.