

SECONDI PIATTI

Pollo al rosmarino con cipolle in agrodolce

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [80 min](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Avete un pollo ma non volete il solito pollo al forno? Questa ricetta è ciò che fa al caso vostro: il **pollo al rosmarino con cipolle in agrodolce** è succulento, aromatico e un piatto veramente semplice da realizzare. Un pollo al forno dalla pelle croccante grazie alla cottura sulla griglia in forno, una salsina di rosmarino davvero gustosa ed un contorno costituito dalle cipolline in agrodolce che bilanciano la grassezza del piatto.

INGREDIENTI

POLLO 1
AGLIO testa - 1
LIMONE 1
ROSMARINO rametti - 2
VINO BIANCO 1 bicchiere
BURRO 1 cucchiaio da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

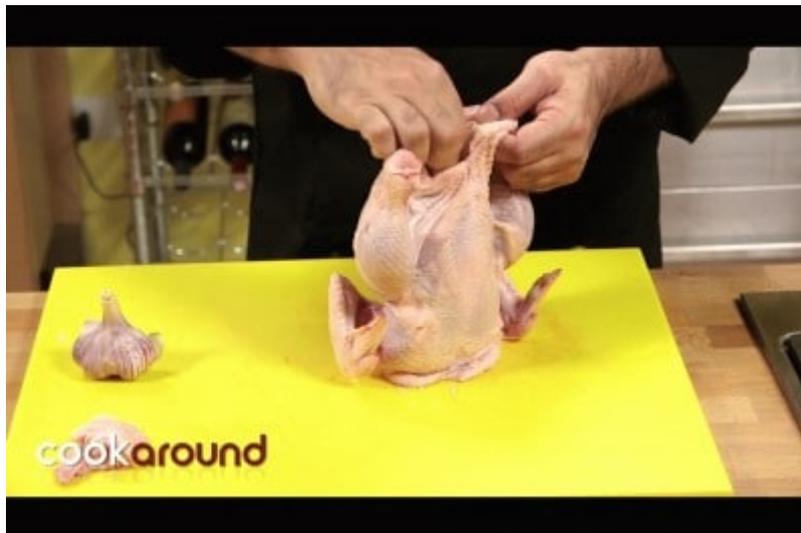
PER ACCOMPAGNARE

CIPOLLINE 500 gr
ZUCCHERO 2 cucchiari da tavola
ACETO DI VINO BIANCO 1 bicchiere
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Pulite il pollo dai residui di piume e dal grasso in eccesso.

Inserite nella cavità addominale del pollo la testa d'aglio divisa a metà, il sale, il pepe, il limone diviso in quarti e i rametti di rosmarino.





2 Legate le zampe del pollo con lo spago da cucina.



3 Disponete il pollo in una teglia con una griglia e conditelo con un filo di olio extravergine d'oliva, sale e pepe.



4 Infornate a 190°C per 50 minuti - 1 ora.



5 Nel frattempo preparate le cipolline: prendete una padella, ungetela con un filo d'olio extravergine d'oliva e aggiungeteci le cipolle; lasciate rosolare.



- 6 Quando le cipolline hanno preso un po' di colore, aggiungete lo zucchero e mescolate il tutto.



- 7 Una volta che le cipolline si sono caramellate, aggiungete l'aceto e proseguite la cottura a fiamma media e padella coperta per circa 15 minuti.



- 8 Tirate fuori il pollo ormai cotto ed estraete la griglia da dentro la teglia.

Versate del vino bianco nella teglia e con un mestolino di legno mescolate per raccogliere tutti gli umori ed il grasso rimasto sul fondo della teglia stessa.





- 9 Versate questo liquido di cottura del pollo in un pentolino e fate restringere la salsina a fiamma alta, per farsi che la parte alcolica del vino bianco evapori velocemente.



- 10 Aggiungete un po' di rosmarino tritato e lasciate ancora cuocere finchè non si sia ristretta bene.



11 A questo punto, aggiungete il burro nella salsina e con una frusta a mano, andate a montarla.



12 Servite il pollo a pezzi con la salsina al rosmarino e le cipolline in agrodolce.

