

SECONDI PIATTI

Pollo al sale

di: *Shakira*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

POLLO 1

MIX DI SPEZIE PER POLLAME 1 cucchiaio
da tavola

SALE GROSSO 2,5 kg

PREPARAZIONE

1 Prendi un pollo intero di 1 kg circa spalmalo con aromi per arrosto e poi mettilo in una teglia ricoperto sotto e sopra di sale grosso.

Cuocilo per un'ora a 200° e il pollo avra' un sapore e una tenerezza da leccarsi i baffi.