

SECONDI PIATTI

Pollo arrosto al forno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

POLLO 1 kg
LIMONE ½
ROSMARINO 2 rametti
SALVIA 6 foglie
SEMI DI FINOCCHIO 1 cucchiaio da tè
SPICCHIO DI AGLIO 2
SALE
PEPE NERO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Fiammeggiate il pollo così da rimuovere la peluria residua.

Farcitelo con due fette di limone, i rametti di rosmarino, le foglie di salvia, i semi di

finocchio, gli spicchi d'aglio tagliati a metà, un po' di sale e pepe.





2 Salate e pepate il pollo esternamente, quindi legatelo con dello spago da cucina.

Adagiate il pollo in una teglia unta con tre cucchiari d'olio e infornate a 180°C per circa 1 ora.

