

SECONDI PIATTI

Pollo arrosto al forno

di: *Maria*

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
cucchiai 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.

