

SECONDI PIATTI

Pollo arrosto all'aglio

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

POLLO 1,2 kg
SPICCHIO DI AGLIO 8
PANE 2 fette
BURRO 50 gr
SALE
PEPE NERO

Il pollo arrosto all'aglio non è il solito pollo arrosto! Nato dalla sapienza culinaria di una nonna amorevole è stato tramandato fino ai nipoti e vi assicuro che non c'è eredità più ricca di una ricetta come questa! Pelle croccante e carne morbida ed aromatica grazie all'inserimento di una gran quantità di aromi nell'incavo del pollo. Il burro, necessario in questa ricetta, viene sia frizionato sulla pelle che inserito nel sottopelle a contatto con la carne del pollo. Scommettiamo che una volta provato non smetterete più di cucinare il pollo in questo modo?

PREPARAZIONE

- 1 Pulite e fiammeggiate il pollo in modo tale da bruciare le penne ed i peletti residui.

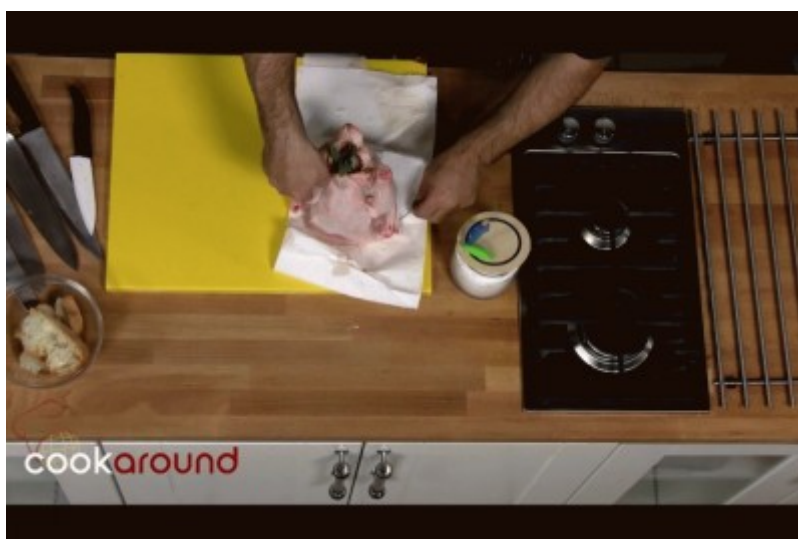
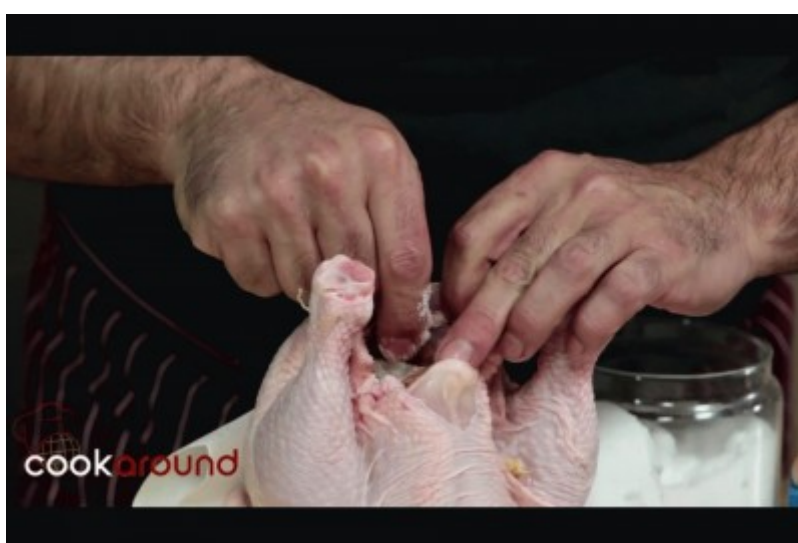


- 2 Dividete gli spicchi d'aglio e tagliate il pane a cubettini ed inseriteli nella cavità del pollo alternandoli agli spicchi d'aglio.





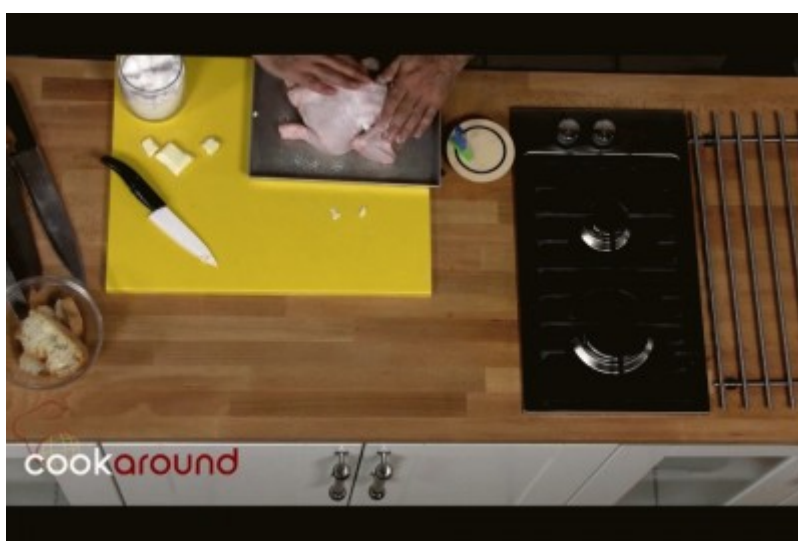
3 Salate e chiudete il tutto con delle foglie di salvia.



4 Massaggiate il pollo con il burro ed inserite i fiocchettini di burro rimasti tra la pelle e la polpa del pollo; ripetete l'operazione da entrambi i lati del pollo.



- 5 Salate abbondantemente il pollo massaggiandolo con un bel pugno di sale, quindi pepate.





- 6 Adagiate il pollo in una teglia ed infornate a 200°C per 5 minuti quindi a 180°C per altri 55 minuti.

Bagnate il pollo con il sugo di cottura che si sarà formato nella teglia, quindi tagliatelo a pezzi e servitelo accompagnandolo con patate arrosto o anche un'insalata fresca.



NOTE