

SECONDI PIATTI

Pollo in porchetta

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *90 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

POLLO 1
LARDO DI MAIALE 40 gr
ROSMARINO 1 rametto
SPICCHIO DI AGLIO 3
SALVIA 1 rametto
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Disossare il pollo, pulire e schiacciare gli spicchi d'aglio, tritare il lardo. Stendere il pollo disossato, con la pelle sotto, condirlo, con sale e pepe, il battuto di lardo, l'aglio schiacciato, le foglie di salvia e aghetti di rosmarino. Arrotolare il pollo e legarlo con lo spago da cucina, cuocere in forno a 180 gradi per 1 ora e mezza. Servire il pollo caldo

accompagnato da un'insalata.