

SECONDI PIATTI

Pollo in tortiera

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *50 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

POLLO 1 kg

PATATE 1,5 kg

CIPOLLE BIANCHE 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50

ml

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1** Fiammeggiate il pollo per bruciare eventuali peli e penne rimaste. Tagliatelo a pezzi ed adagiatelo in un tegame da forno.

A parte sbucciate le patate e tagliatele a spicchi. Pulite le cipolle e tagliatele a metà.

Unite le patate e le cipolle al pollo e condite il tutto con sale e pepe in giusta dose.



2 Infornare il tutto a 180°C per circa 50 minuti.