

SECONDI PIATTI

Pollo marinato alla griglia | Jaj Ma'a Limoon Wa Zahter

LUOGO: Asia / Siria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

2 polli da 1 kg
3/4 tazza di olio vegetale
¾ tazza di succo di limone
2 cucchiaini di timo
1 cucchiaino di aglio in polvere
sale
pepe nero

PREPARAZIONE

- 1 Aprite i polletti incidendo il petto e aprendoli sulla schiena. Miscelate, a parte, l'olio, il succo di limone, il timo, l'aglio, il sale e il pepe per fare la marinata. Versate questo composto sul pollo e lasciate a marinare per 1-2 ore. Disponete il pollo con la parte con la pelle a faccia in giù sulla griglia preriscaldata a circa 6 cm dalla fiamma.

Grigliate per circa 40-45 minuti, inumidendo ogni 5-10 minuti con la marinata.