

SECONDI PIATTI

Pollo nel sacchetto

di: *oztralia*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

1 pollo pulito
1 limone
patate
carote
salvia
1 pezzetto di burro
timo
rosmarino
sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

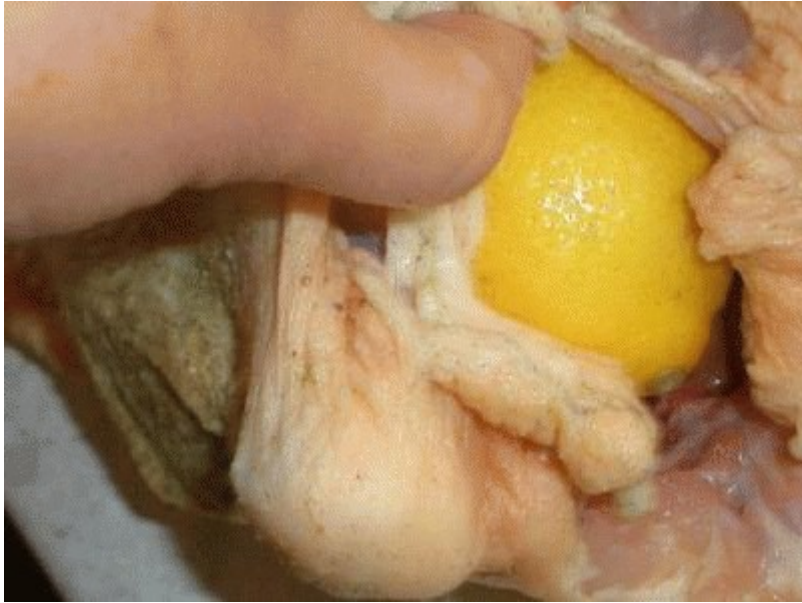
1 Ecco i sacchetti utilizzati per realizzare questa ricetta:



- 2 Prendere il pollo sciaquato ed asciugato, salare e pepare dentro e fuori cospargere di rosmarino, salvia e timo.



3 Inserire il limone nel pollo.



4 Tagliare le verdure in pezzi piuttosto grossi e adagiale in parte al pollo.
Tagliare un pezzetto di burro,



5 è possibile aggiungere anche le erbe lavorndo il burro con le mani, alzare la pelle del petto del pollo e inserirvi il burro insaporito.



6 Schiacciare bene.





- 7 Chiudere il sacchetto con l'apposito laccio, tagliate il pezzo di troppo e, con una forchetta o con le forbici, fare delle piccolissime incisioni per far fuori uscire il vapore durante la cottura.





8 Adagiare sulla placca del forno e cuocere a 180°C per circa 2 ore in forno statico, 1 1/2 ore in forno ventilato.

Appena pronto e prima di servire in tavola, spennellare col sughino di cottura.





9 Ed ecco pronto il pollo con un contorno.

