

Ricetta: Pollo arrosto al limone

Author: WWW.MISYA.INFO

Il pollo arrosto al limone è una specialità di mia nonna, quando ero piccola era un classico quando eravamo a pranzo da lei e visto che ormai sono anni che non lo prepara più, ho deciso di farlo io con la sua ricetta. Il pollo preparato in questo modo risulta morbido e con un piacevole aroma di limone, vista la facilità di esecuzione può essere preparato in qualsiasi momento, e, se accompagnato dalle patate novelle, sarà un piatto unico a cui nessuno potrà resistere, parola di nonna Gilda ;) In questi giorni ho visto molti blog pubblicare il famoso tacchino del Giorno del Ringraziamento, io invece per l'occasione vi saluto lasciandovi la ricetta per questo italianissimo pollo ;) Un bacio e ci leggiamo dopo :*

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo intero da 1,2 kg
- 1 limone
- 1 dado da brodo vegetale
- 1 spicchio di aglio
- rosmarino
- sale grosso

Tempo di preparazione: 10 min

Tempo di cottura: 1 ora

Tempo totale: 1 ora e 10 min

Procedimento per preparare il pollo arrosto al limone

Lavate accuratamente il pollo e asciugatelo tamponando con della carta. Lavate il limone, asciugatelo e bucherellatelo con una forchetta

Farcite il pollo con il dado ed il limone

Tritate l'aglio con il rosmarino ed il sale grosso

Massaggiate il pollo cospargendolo con il trito ottenuto quindi posizionatelo su una teglia da forno antiaderente

Cuocete il pollo al limone per 1 ora a 180°

A cottura ultimata servite il pollo arrosto al limone con il sughetto che si sarà creato in cottura

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO