

POLLO AL LIMONE

Tagliare a pezzo un pollo di circa un Kg. ed eliminare la pelle.

Tagliare a tocchetti un limone (possibilmente non trattato) senza i semi.

Porre il pollo a pezzi in una pirofila con una buona dose di spicchi d'aglio non sbucciati, il limone a pezzetti, 4 cucchiaini d'olio d'oliva e salare.

Smuovere i pezzi nel condimento per insaporirli, bagnare con un bicchiere di vino bianco.

Passare la pirofila in forno a 200° già riscaldato, dopo averla coperta con un foglio di alluminio. Cuocere per 30 min.

Togliere il foglio di alluminio e proseguire la cottura per una ventina di minuti fino alla doratura. Cospargere con prezzemolo tritato e servire.

Ricette di cucina