

Pollo arrosto di Tatiana Kuzmina

Questo piatto è semplice ma buonissimo!

Ingredienti :



- Per prepararlo ci vogliono un pollo intero di preferenza bianco
- 60 grammi di burro
- un grande pezzo di limone (o due!)
- 22 spicchi d'aglio
- olio di oliva, sale, pepe, paprika, alloro, timo, erbe della Provenza.

Ricetta

Prima dobbiamo farcire la cavità di pollo con limone, 40 grammi di burro, due spicchi d'aglio, alloro e timo. Aggiungiamo, di seguito, il sale e il pepe.

Poi, mescoliamo in un recipiente due pizzichi di paprika, un cucchiaino di erbe della Provenza e il sale.

Un passaggio molto importante - dobbiamo "massaggiare" il pollo con l'olio di oliva e il burro.

Poi, prendiamo una pirofila e mettiamo il pollo nel forno già riscaldato a 200° per far cuocere circa 15 minuti su una coscia, poi 15 minuti sull'altra. Infine, aggiungiamo 20 spicchi d'aglio nella pirofila e lasciamo cuocere il pollo ancora per circa 30 minuti.

Il risultato ? Un delizioso pollo arrosto croccante e profumato di limone e aglio.

Tatiana Kuzmina