

Pollo al limone



PAPPA-REALE^{.NET} 

Per  

Ingredienti

mezzo pollo
un ciuffo di salvia
un ciuffo di rosmarino
un ciuffo di maggiorana
1-1/2 limoni
sale e pepe

Procedimento

Lavare tutti gli odori, sbucciare e tagliare a pezzetti un limone privato anche della parte bianca. Adagiare il pollo in una pirofila, salare generosamente sia all'esterno che all'interno, sistemare i pezzi di limone nelle cavità del pollo insieme a tutti gli odori. Inultimo aggiungere il pepe, coprire con la carta alluminio. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per un ora coperto e l'ultima mezzora scoperto o comunque fino a che avrà raggiunto la doratura preferita. Servire con fettine di limone
