

Pollo arrosto al forno con limone

1 pollo di circa 1 kg.
mezzo limone
una manciata di timo
una manciata di salvia
1 rametto di rosmarino
sale grosso



FACILEeBUONO

Eccellente pollo arrosto



Sciacquiamo sotto l'acqua corrente il pollo e lo asciugiamo.

Saliamo il pollo all'interno e infiliamo le spezie e il limone.

Adagiamolo in una pirofila e cuociamolo in forno preriscaldato a 200° per un'ora.

Controlliamo che sia ben cotto ed eliminiamo il grasso sul fondo della pirofila.

Togliamo il petto ed eliminiamo le spezie e il limone.

Tagliamolo a pezzi e serviamo.

Un fantastico pollo arrosto intero, cotto al forno con limone, piacerà di sicuro anche ai vostri bambini.