

LA RICETTA

Pollo al limone

CULTURA

11_07_2021



POLLO AL LIMONE

Questa è la ricetta che Giuseppe da Copertino preparava già da bambino. Molto facile da fare, è un secondo sano e gustoso.

Ingredienti per 4 persone

1 pollo di 1 kg e 200 grammi circa

2 limoni + 1 limone per guarnire

40 g di burro

6 spicchi d'aglio

Qualche rametto di timo

olio

sale

pepe nero

Preparazione

Prima di tutto togliere il pollo dal frigo almeno un'ora prima di prepararlo (questa è una regola per tutte le carni: mai metterle a cuocere appena tolte dal frigo).

Massaggiare esternamente la carne con mezzo limone, all'interno mettere mezzo limone sbucciato, metà del burro e gli spicchi d'aglio. In una teglia scaldare due cucchiaini d'olio con il restante burro, adagiarvi il pollo, salare, pepare, trasferire il recipiente in forno caldo a 180° e cuocere per 1 ora e 15 minuti.

A metà cottura irrorare con il succo del restante limone e mezzo, spremuto al momento.

A cottura ultimata sfornate il pollo e trasferitelo su un tagliere. Con una forbice trinciante tagliare il dorso e il petto in quattro parti, staccate le ali e le cosce e disporre il tutto nella teglia, o su un piatto da portata.

Spolverare con il timo tritato finissimo e servite subito il pollo al limone al forno, guarnito di fettine di limone e accompagnato a piacere con patate fritte o arrosto.