

Pollo al forno con patate *(Secondi a base di carne)*



Preparazione

Tagliare le patate a spicchi senza privarle della buccia. Metterle in ammollo con una presa di bicarbonato e tenerle da parte. Preparare un trito di rosmarino e sale per poi mischiarlo nel burro "a pomata", cioè molto cremoso perchè tolto dal frigo un paio d'ore prima. Prendere il pollo intero e condirlo sia sotto che sopra la pelle con il burro aromatizzato. Spalmare un pò di burro aromatizzato anche all'interno del pollo. Salare leggermente l'interno del pollo e inserire due spicchi d'aglio. Legarlo con dello spago da cucina onde evitare che in cottura si scomponga. Collocare il pollo su una teglia da forno rivestita di carta forno. Infornare a 200 gradi forno statico per 25 minuti. Nel frattempo cambiare l'acqua alle patate e aggiungere un pizzico di sale. Al termine dei primi 25 minuti di cottura del pollo, scolare le patate ed aggiungerle in teglia: rigirarle nel grasso che il pollo ha rilasciato e aggiungere qualche gocciolina di acqua. Rigirare il pollo aggiungere una presa di sale. Rimettere in forno per altri 25 minuti (eventualmente 10 minuti in piu per dare più croccantezza al tutto) sempre a 200 gradi. Negli ultimi 5 minuti, per dare ulteriore croccantezza, alzare il forno di 30-40 gradi in più.

Consigli

Tenete sempre dello spago da cucina in casa: legare il pollo servirà a tenerle la pelle al suo posto in cottura e ad evitare che si scomponga.

Curiosità

Si chiama "a pomata" il burro lasciato fuori dal frigo qualche ora e dunque morbido come una pomata e lavorabile facilmente con le mani.

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 50 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Pollo (un pollo intero da 1 kg circa)

Patate 300 grammi

Rosmarino (due rametti di rosmarino)

Aglio 2 spicchi

Burro 50 grammi

Sale