

## Pollo al sale *(Secondi a base di carne)*



### Preparazione

Preparate il sale per fare la crosta: in una bacinella riversate tutto il sale e mescolatelo al cumino, al peperoncino, alle erbe aromatiche e all'aglio, in modo da dare aroma e sapore. Infine inumidite il sale con dell'acqua.

Prendete due polli di non grandi dimensioni già eviscerati.

Salate moderatamente l'interno del pollo e metteteci dentro uno spicchio d'aglio schiacciato, un rametto di rosmarino e dei pezzi di limone. Ungete con olio l'interno e l'esterno. Chiudete la buca del pollo con un pezzo grosso di limone, in modo che non entri il sale.

In una teglia alta, fate un primo strato di sale e disponeteci sopra il pollo, poi ricoprite con sale a formare una piramide.

Fate lo stesso con il secondo pollo.

Mettete in forno a 200° per un'ora e mezza.

Una volta sfornato dovrete rompere la crosta con un martello di legno e ne uscirà un pollo succoso e gustoso.

### Consigli

Per dare un gusto ancor più deciso al vostro pollo al sale, potreste aggiungere qualche altra spezia gustosa come la maggiorana, la salvia o perché no anche un tocco di noce moscata.

### Curiosità

La ricetta del pollo al sale secondo alcune correnti avrebbe un'origine mediterranea, mentre che, secondo altre sarebbe una preparazione originaria dell'India o di altri paesi asiatici.

### Informazioni

**Preparazione** 120 minuti

**Cottura** 90 minuti

**Dosi per** 4 persone

**Difficoltà** Facile

## la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Pollo** (2 polli interi)

**Limone** (1 limone )

**Peperoncino**

**Sale grosso** (6 kg di sale grosso)

**Cumino**

**Bacche di ginepro**

**Rosmarino**

**Timo**

**Erba cipollina**

**Aglio**

**Olio extra vergine di oliva**