

POLLO AL CARTOCCIO 3

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- prezzemolo
- 12 cipolline
- burro
- 2 chiodi di garofano
- sale grosso
- alcuni grani di pepe nero

Insaporite l'interno del pollo con alcuni grani di sale grosso e di pepe nero, un po' di prezzemolo, 2 cipolline picchettate con un chiodo di garofano.

Cucite l'apertura, ripiegate le ali sul dorso.

Soffregate bene tutto il volatile con il sale grosso, spennellatelo con il burro fuso a bagnomaria e adagiatelo al centro di un foglio piuttosto grande di carta d'alluminio.

Contornatelo con le altre cipolline e rametti di prezzemolo.

Chiudete il pollo nel suo cartoccio.

Cuocete in forno preriscaldato a 200°C per 30 minuti e poi a 180°C per altri 30.

Servite nel cartoccio che aprirete a tavola.