

POLLO AL LIMONE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 2 limoni
- 30 g di burro
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Soffregate esternamente il pollo con mezzo limone e poi farcitelo con alcune fettine di limone, una noce di burro e lo spicchio d'aglio.

Mettete in una teglia l'olio, il restante burro, sistematevi il volatile, salate, pepate e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per un'ora e un quarto abbondante.

A metà cottura bagnate con il succo di un limone spremuto al momento.

Tagliate il dorso e il petto del pollo in quattro pezzi, staccate le ali e le cosce, disponete il tutto sul piatto da portata caldo, cospargete di prezzemolo tritato e servite.