

POLLO AL LIMONE TEDESCO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo di 1500 g
- sale
- pepe
- 1 rametto di salvia
- 1 spicchio di limone
- burro fuso
- succo di limone
- 1 bicchierino di sherry secco

Lavare e asciugare 1 pollo di circa 1500 g, condirlo con sale e pepe dentro e fuori, mettere all'interno 1 rametto di salvia e 1 spicchio di limone.

Ungere il pollo con 30 g di burro fuso e porlo in forno in una teglia con i bordi alti.

Cuocerlo a 200 gradi girandolo ogni tanto e bagnandolo con burro fuso e succo di limone.

Dopo 90 minuti togliere il pollo dal forno, tagliarlo e bagnarlo con il fondo di cottura deglassato con 1 bicchierino di sherry secco.