

POLLO ALLE ERBE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo di grandezza media,
- 2 spicchi di aglio con la buccia,
- 2 tavolette di Magia d'Aromi Erbe Mediterranee,
- 1 cucchiaio di burro,
- 3 cucchiaini di olio,
- 2 fette di pancetta,
- pepe.

Preparazione accendete il forno a 200°. Mettete all'interno del pollo una tavoletta di Magia d'Aromi Erbe Mediterranee, un cucchiaio di burro e uno spicchio di aglio. Avvolgete il petto del pollo con la pancetta. Versate in una teglia da forno l'olio, unite il pollo, lo spicchio d'aglio copritc con carta d'alluminio e cuocete in forno caldo per 40 minuti. Togliete la teglia dal forno, eliminate la carta d'alluminio, sbriciolate la seconda tavoletta di magia d'Aromi, pepate e aggiungete mezzo bicchiere di acqua calda e proseguite la cottura per altri 10 minuti. Servite con il suo sugo.