LE CREUSET

Pollo arrosto

ALLE ERBE AROMATICHE

Ingredienti
x 6/8 persone

- 1 pollo possibilmente ruspante da 1,5 /2 kg
- 1 testa d'aglio
- 2 scalogni
- 1 mazzetto di erbe aromatiche (salvia, rosmarino, timo)
- sale e pepe q.b.
- olio evo

Preparazione 1,5h Facile

1. Preriscalda il forno a 180°C.

2. Massaggia il pollo con olio, sale e pepe. Adagialo nella cocotte dove avrai versato un po' d'olio e rosola per qualche minuto a fiamma media con l'aglio schiacciato, gli scalogni tagliati a metà e le erbe aromatiche.

3. Chiudi con il coperchio e passa in forno per 1 ora controllando la cottura e, se occorre, prolunga per qualche minuto.

Suggerimento: *a piacere si possono aggiungere patate tagliate a spicchi e cuocerle insieme al pollo per 30 minuti. Se desideri un pollo più croccante puoi prolungare la cottura in cocotte senza coperchio e forno in modalità grill per il tempo necessario.*

PRODOTTO CONSIGLIATO
COCOTTE OVALE 33 CM