

Pollo intero simil arrosto

Tempo preparazione

10:30 H

Ingredienti

- Pollo nostrano 1.7 Kg
- Sale
- Pepe
- Rosmarino
- Limone

Procedimento

- Trattare la pelle e l'interno con
 - Sale
 - Pepe
 - Rosmarino (tritato secco va bene)
- Lasciare chiuso in un sacchetto di plastica nel frigorifero una notte.
- Levare dal frigorifero un'ora prima di iniziare la cottura.
- Aggiungere all'interno del pollo:
 - 2 rametti rosmarino
 - 1/4 limone con buccia
- Nel fondo della pentola mettere una vaschetta di alluminio rovesciata; servirà per tenere il pollo sollevato dal fondo della pentola evitando che la cottura avvenga a contatto del grasso che il pollo rilascerà durante la cottura.
- Mettere il pollo nella pentola fredda adagiandolo sulla vaschetta di alluminio.

Tempi cottura

- 8:00 H slow
- 2:00 H hight

Note

- Non aprire mai la pentola

From:
<https://stdchicco.duckdns.org/dokuwiki/> - BrezzaWiki

Permanent link:
<https://stdchicco.duckdns.org/dokuwiki/doku.php?id=brezza:chicco:ricette:slowcook:pollononarrostato&rev=1772451192>

Last update: **2026/03/02 12:33**

