

# 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; servira' per tenere il pollo sollevato dal fondo della pentola evitando che la cottura avvenga a contatto del grasso che il pollo rilascera' 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

Last  
update: chicco:ricette:slowcook:pollononarrosto https://stdchicco.duckdns.org/dokuwiki/doku.php?id=chicco:ricette:slowcook:pollononarrosto  
2020/09/16 20:37

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

Permanent link:  
<https://stdchicco.duckdns.org/dokuwiki/doku.php?id=chicco:ricette:slowcook:pollononarrosto>



Last update: **2020/09/16 20:37**