

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Pollo arrosto al limone

Strawberry · Wednesday, March 18th, 2015

- **Ingredienti:**(4 persone)

un pollo di circa kg 1,2

- 3 limoni
- foglie di timo
- un cucchiaio di burro
- 150ml di vino
- 300ml di brodo vegetale
- 3 spicchi di aglio
- 0,15gr zafferano
- olio extravergine
- sale
- pepe nero macinato

### Preparazione:

Scaldare il forno a 180°. Tagliate 2 limoni a fette e disponetele in una teglia, strofinate il pollo con sale, pepe e timo e ponetelo nella teglia, mescolate il succo di un limone con il burro fuso e un filo di olio, spennelate il pollo. Mescolate il vino, il brodo vegetale e lo zafferano, l'aglio e qualche fogliolina di timo, versate il tutto nella teglia con il pollo, infornate per circa un'ora, spennellando ogni tanto con il burro,olio e limone e con il fondo di cottura.

This entry was posted on Wednesday, March 18th, 2015 at 3:43 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.