# POLLO AL FORNO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo novello di 1000 g
- 30 g di burro
- 1 rametto di rosmarino
- 2 spicchi di aglio
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Tagliate le zampe al pollo, avvicinate le cosce al corpo e legatele; ripiegate la testa sotto l'ala sinistra e infilate nella pancia gli spicchi di aglio e il rametto di rosmarino.
Se ne gradite il profumo, unite anche due o tre foglioline intere di alloro.
Legate bene le ali fra di loro con uno spago sottile.
Disponete il pollo in una casseruola salatelo, pepatelo e irroratelo con un po' di olio, cospargendolo con il burro a fiocchetti.
Mettete il recipiente in forno già caldo, irrorate il pollo di tanto in tanto con il sughetto di cottura e cuocetelo per 45 minuti circa, rigirandolo di sovente.
Prima di sfornarlo punzecchiatelo vicino alla coscia con i rebbi della forchetta e, se dovesse uscire un liquido rossastro, lasciatelo in forno ancora un po'.
Servitelo subito in tavola accompagnandolo con patate tagliate a bastoncini e fritte nell'olio.