POLLO AL FORNO AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo di 1200 g
- 1 dado di pollo
- 1 limone
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 noce di burro
- sale
- pepe

Fiammeggiate e lavate il pollo; sbriciolate il dado e strofinateci l'interno.
Inserite nella pancia del pollo un limone intero dopo averlo forato con una forchetta.
Cucite le aperture del po lo con filo bianco, salatelo e pepatelo all'esterno e mettetelo in una teglia con l'olio.
Aggiungete qualche fiocchetto di burro ed infornate a 200°C per circa 1 ora e un quarto, fino a quando non è ben dorato e con la pelle croccante.