POLLO ARROSTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Pepate e salate un po' il pollo all'interno, legatelo con uno spago bianco da cucina sottile.
In un tegame scaldate l'olio, unite cipolla, carota, sedano e rosmarino tritati, e quando il composto ha preso colore adagiatevi il pollo e fatelo rosolare a fuoco vivace per un quarto d'ora.
Salate, coprite e cuocete a fuoco basso per 40-50 minuti.
Se necessario, bagnatelo con poca acqua calda.
A cottura ultimata (bucando con una forchetta non deve uscire sangue o liquido rosato) eliminate lo spago, tagliate il pollo e servitelo caldo con carote al burro.