POLLO IN CROSTA DI SALE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 1000 g di sale grosso
- 1 albume d'uovo
- 1000 g di farina
- 1 rametto di rosmarino
- 1 foglia di alloro
- sale
- pepe

In una terrina mescolate la farina con il sale grosso e l'albume sbattuto.
Impastate bene.
Salate e pepate l'interno del pollo, introducetevi un rametto di rosmarino fresco e una foglia d'alloro intera.
Adagiatelo in un contenitore da forno, ricopritelo con il composto di sale.
Chiudete ermeticamente il recipiente e cuocete in forno preriscaldato a 160°C per un'ora e mezzo.
Rompete la crosta e tagliate il pollo a pezzetti.