# POLLO IN TERRACOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 1 rametto di rosmarino
- 1 rametto di timo
- 1 rametto di santoreggia
- 2 cucchiaini di origano
- 4 foglioline di salvia
- prezzemolo
- sale
- pepe

Pulite, svuotate, salate, pepate e legate il pollo.
Immergete per 5 minuti la pentola di terracotta in acqua tiepida.
Sgocciolatela ma non asciugatela.
Tritate un rametto di rosmarino, uno di timo, uno di santoreggia, quattro foglioline di salvia e il prezzemolo, unite l'origano e sistemate metà del composto nella pentola, sopra adagiatevi il pollo e cospargetelo con le rimanenti erbe.
Cuocete in forno a 220°C per un'ora e un quarto.