

POLLO AL CARTOCCIO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo da 1500 g di circa
- 100 g di pancetta tagliata un po' spessa
- salvia
- rosmarino
- sale
- pepe

Separare le foglie della salvia e del rosmarino dai rametti e sminuzzarle con sale e pepe nel tritatutto, cospargere il pollo dentro e fuori.

Ricoprirlo interamente con la pancetta.

Ungere leggermente un foglio di carta stagnola, adagiarvi il pollo e richiudere ermeticamente.

Mettere in una teglia e cuocere in forno a 190° per due ore.