

POLLO AL GINEPRO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo di 1200 g
- 1 limone
- 30 bacche di ginepro
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe

Pulire il pollo, fiammeggiarlo, lavarlo e asciugarlo.

Aprirlo e appiattirlo leggermente, poi farcirlo con il limone sbucciato, l'aglio tagliato a lamelle e le bacche lavate; salare e pepare.

Ricomporre il pollo, legarlo, salarlo esternamente e metterlo in forno caldo a 180 gradi.

Cuocere per 40'.

toglierlo dal forno, rigirarlo e cuocere per altri 20'.

Slegarlo, eliminare limone e aglio e servire caldo tagliato a pezzi.