

POLLO IN CROSTA 1

Ingredienti per 4 persone:

- Un pollo di un kg pronto per la cottura,
- 4 albumi,
- 500g. di sale grosso,
- 200g. di farina,
- timo e alloro.

In una terrina mescolate il sale con gli albumi, aggiungete la farina e lavorate fino a ottenere una pasta morbida e facile da modellare. Lavate un rametto di timo e una foglia di alloro; sbriciolate quest'ultima e separate le foglioline del timo, poi incorporate gli aromi alla pasta salata. Lavate e asciugate con carta assorbente da cucina il pollo, poi ricopritelo completamente con la pasta preparata. Posate il pollo così rivestito sulla leccarda del forno già caldo a 230°, cuocendolo per circa un'ora e mezza. Togliete il pollo dal forno, mettetelo su un piatto da portata e servitelo avvolto dalla crosta salata.

La romperete davanti ai commensali liberando così l'aroma del pollo all'ultimo momento. Tagliatelo a pezzi e servitelo.