

POLLO ALLE SPEZIE 3

Ingredienti per 4 persone:

- Quattro cosce di pollo,
- aromi a volontà (soprattutto rosmarino, alloro, salvia, timo),
- il succo di un limone e mezzo,
- due cucchiaini di vino bianco,
- un pò di brodo vegetale ristretto,
- sale e pepe.

Private le cosce del pollo della loro pelle, adagiatele in una pirofila rivestita con carta da forno cospargendole di tantissimi aromi, salate e pepate; quindi aggiungete il succo del limone e i due cucchiaini di vino bianco; mettete in forno a 200° per 30-40 minuti, ricordate di bagnare di tanto in tanto con il brodo vegetale durante la cottura affinché il pollo non diventi secco; passatelo gli ultimi dieci minuti di cottura al grill per indorarlo.