



POLLO AL FORNO CROCCANTE

Difficult: Facile



Il pollo al forno mi ricorda i pranzi della domenica in famiglia ... ahhhh sar per questo che lo adoro e lo ripropongo spessissimo.

L'abbinamento secondo me perfetto con le patate!!!

Ecco la mia ricetta

Dosi: dosi per 2 persone

- pollo 2 cosce e 2 sovracosce (sono le parti del pollo che preferisco, voi potete mettere anche le ali o il petto)
- spezie a piacere
- sale

Adagiamo il pollo in una teglia possibilmente con coperchio da forno insaporiamo la carne con il sale e le spezie se vogliamo possiamo metterci anche qualche spicchio di aglio, io non metto olio, gi il pollo sufficientemente grasso!!!



coprirlo con il coperchio o con della carta alluminio e metterlo in forno a 200 per circa 40 minuti quando ha raggiunto quasi la completa cottura toglierlo dal forno e trasferirlo in un'altra teglia togliendolo dal suo grasso, per far si che la pelle diventi croccantissima e buonissima, cos risulter anche pi light ;)



rimettere in forno fino a che non risultino croccanti tutti i lati e servire caldo

In questo caso l'ho servito con le mie patate croccanti potete vedere [qui](http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?id=78) il procedimento

[qui](http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?id=78) il procedimento



Ciao alla prossima ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi