

OLIO CUORE

Pollo arrosto



Ingredienti

- 1 kg pollo pulito, fiammeggiato e lavato
- rosmarino
- salvia
- alloro
- timo
- 1 spicchio aglio
- ½ limone
- 2 cucchiari **Olio Cuore**
- **Sale Iposodico Iodato Cuore**
- pepe nero macinato
- per servire insalata mista

- **Portata: Secondi**
- **Tempo: 15"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 483.75 Kcal**
- **Grassi: 32.50 g**

Preparazione

- In una ciotola versare 1/2 cucchiaino di rosmarino, 1/2 cucchiaino di salvia, 1/2 cucchiaino di alloro, 1/2 cucchiaino di timo, l'aglio tritato e un poco di sale.



- Completare con la buccia grattugiata di ½ limone e mescolare.



- Riempire il pollo con il trito aromatico (conservarne a parte 1 cucchiaino) e legarlo con spago da cucina.



- Pennellare il pollo con l'**Olio di Mais Cuore**.



- Cospargere la superficie con il trito di erbe aromatiche rimasto, poi trasferire in una teglia unta, salare e pepare.
- Infornare a 190° per 70 minuti.
- Servire il pollo con il contorno di insalata mista.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico