



POLLO ARROSTO CON ERBE AROMATICHE

PREPARAZIONE E TEMPI DI COTTURA: 1 ORA E 45 MINUTI

INGREDIENTI

- 120 g di burro non salato, ammorbidito
- 1 manciata di prezzemolo liscio, tritato grossolanamente
- 1 piccola manciata di timo, tagliato grossolanamente
- 1 piccola manciata di rosmarino, tagliato grossolanamente
- 1 pollo intero, ca. 1,5 kg, tagliato a pezzi e senza frattaglie
- 2-3 carote grandi, sbucciate e tagliate a bastoncino
- 2-3 pastinache grandi, sbucciate e tagliate a metà
- 2 cucchiaini di olio di oliva
- Sale e pepe nero macinato fresco

METODO DI PREPARAZIONE

1. Pre-riscaldare il forno a 180 °C (160 °C se ventilato) | 350 F | Forno a gas selettore temperatura a 4.
2. Utilizzando il frullatore iCook, mescolare il burro con il prezzemolo e circa metà del timo e del rosmarino. Insaporire con sale e pepe.
3. Sollevare delicatamente la pelle dalla parte superiore del pollo utilizzando la punta delle dita.
4. Spalmare delicatamente il burro alle erbe tra la pelle sollevata e il petto del pollo. Cospargere il fondo di una teglia da forno con un letto di carote, pastinache e le erbe aromatiche rimanenti e adagiare sopra il pollo.
5. Massaggiare la parte esterna del pollo con l'olio di oliva. Insaporire con sale e pepe.
6. Mettere in una casseruola iCook da 4 litri e cuocere in forno per 1 ora e 20 minuti (quando si buca la parte più spessa della coscia, il succo che fuoriesce deve essere di colore chiaro).
7. Sfnare. Lasciare coperto con un foglio di alluminio per 10 minuti prima di servire.