



Rosto di Pollo

Tavuk Rosto



1 pollo medio
1 cucchiaino pieno di sale
1 cucchiaio di burro
Mezzo succo di limone

Pollo si lava bene e si filtra bene . Parte esterna e dentro si muove bene con il sale. Ppi si ciperta e si mette nello frigo per una notte.

Il giorno dopo si prende dallo frigo ed alla sopra si mette burro e si pizzica sale poi si mette un vassaio.oliato.

Si cucina nel forno riscaldato a 220 gradi circa per 15 minuti. Poi il forno si regola a 190 gradi e si cucina circa per 45 minuti.

Servirsi in caldi.

Nota: Per farsi aumentare il gusto dentro di pollo si può riempire con diverse verdure o spezie.