



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## 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 vassajo 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.