SECONDI PIATTI

Pollo al limone in casseruola

ingredienti

750 g di pollo in pezzi
6 foglie di salvia
un mazzetto di timo
3 spicchi d'aglio fresco
3 cucchiai di olio extravergine
2 limoni non trattati
2 bicchieri di vino bianco secco
sale, pepe

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

20 min

TEMPO TOTALE

30 min

2 persone

procedimento

Preparare un trito con le erbe aromatiche e con l'aglio passato allo spremiaglio; radunare il trito in una tazza o in un piatto, quindi unire l'olio, il sale e il pepe. Tagliare il pollo in pezzi non molto grandi, e massaggiarlo con il trito preparato. Tagliare il limone a fette e insaporire anche queste con il trito aromatico.

In una capace casseruola, distribuire i pezzi di pollo in un solo strato, intervallandoli con le fette di limone, quindi iniziare a rosolare a fiamma vivace, fino a che la carne prende un colore leggermente dorato; girare i pezzi e rosolarli anche sull'altro lato. Versare il vino bianco e far cuocere per circa 20 minuti a fiamma media, o comunque fino a che il pollo al limone risulterà cotto. A cottura ormai completa, alzare la fiamma e far dorare la carne, restringendo il fondo di cottura. Trasferire in un vassoio da portata, decorando eventualmente con altre fette di limone, e servire.