

Pollo aromatico in terracotta



Ingredienti:

1 pollo intero da circa 1,200 kg

100 g pancetta tagliata fine

40 g burro

rosmarino, timo, bacche di ginepro, sale, pepe

Amalgamate nel piatto il burro ammorbidito con le spezie tritate finemente.



Pulite bene il pollo ed asciugatelo. Distribuite $\frac{1}{3}$ del burro aromatizzato al interno del pollo e con il resto spalmate il pollo al esterno. Ricoprite il pollo con la pancetta.



Chiudete il pollo in un foglio grande di carta forno e chiudete a caramella.

Coprite la pentola in terracotta con Magic Cooker e mettete sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. Riscaldare a fiamma medio-alta per 5 minuti. Mettete il pollo chiuso nella carta forno.



Coprite e cuocete 5 minuti a fiamma medio-alta e poi a

fiamma bassa per 40 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 10 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.