



Ricetta by [www.pollocampano.com](http://www.pollocampano.com)

### **Preparazione del pollo al forno**

- 1) Apri il pollo a metà il pollo lungo lo sterno, toglì l'osso centrale e le costole più grosse, poi incidi le articolazioni delle cosce, quindi appiattiscilo con il batticarne.
- 2) Prendi le cipolle, lavale e affettale a rondelle sottili. In un piatto forma uno strato di cipolle, adagiaci sopra il pollo, poi va ricoperto con fette di limone, sopra poi i rametti di timo, versa il Porto, copri con un foglio di alluminio e lascia marinare per 3 ore in frigo girando il pollo di tanto in tanto.
- 3) Ungi d'olio una teglia da forno, falla riscaldare sul gas, poi metti il pollo e fallo dorare in modo uniforme. Quindi togliilo dal recipiente e sul fondo distribuisce le fette di limone e su queste le cipolle.
- 4) Sopra a tutto disponi il pollo e il porro mondato e tagliato a fettine. Aggiungi sale e pepe poi fai cuocere in forno già caldo a 220° per 50 minuti circa.  
Se occorre, bagnate di tanto in tanto con il liquido della marinata durante la cottura. Cinque minuti prima di togliere dal forno cospargi di timo tritato. A fine cottura, lascia riposare la preparazione per 5 minuti, poi taglia il pollo in 4 o 8 pezzi e servi.