

SECONDI DI POLLAME

Pollo alla romana

Tradizione: Provincia di Roma, Lazio

DOSI

2 persone

Ingredienti per 2 persone

Pollo di 1000 g pronto per la cottura	1
Aglio	1 spicchio
Sale	
Pepe bianco	
Erbe tritate (salvia, rosmarino)	3 cucchiai
Limone (scorza)	1/2
Olio d'oliva	3 cucchiai
Pancetta	4 fette
Vino bianco secco	12 cl
Pomodori pelati	300 g
Cipollotti	100 g
Olio d'oliva per la teglia	

Preparazione

- 1 Lavate con cura il pollo sotto l'acqua corrente, asciugatelo tamponandolo con un canovaccio, infine tagliatelo a metà.
- 2 In una ciotolina mescolate l'aglio tritato finemente, una presa di sale, una macinata di pepe, le erbe miste e la scorza grattugiata di mezzo limone, quindi cospargete il pollo col miscuglio ottenuto.
- 3 Bagnate il volatile con l'olio d'oliva, avvolgete ogni metà nelle fette di pancetta e disponetele in una teglia ben unta d'olio.
- 4 Fate cuocere il pollo nel forno a 200 gradi per 15 minuti, poi versate il vino, riducete la temperatura a 180 gradi, unite i pomodori e i cipollotti tagliati a dadini e portate a cottura (occorrono altri 30 minuti).