

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Pollo al limone Da fare anche con il piatto Crisp!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
2 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Sovracosce di pollo - 4 (o mezzo pollo)
- limone - 1
- pane grattugiato - 2 cucchiai
- rosmarino - 1 rametto
- sale - q.b.

Preparazione

Se volete provare il pollo arrosto, con un sapore diverso!!!! Potete cuocerlo sia con il forno tradizionale, sia come ho fatto io, con il piatto Crisp del forno a microonde ! Dopo aver lavato il pollo, lo irrorate con succo di limone e lo ricoprite di pane grattugiato, foglie di rosmarino e sale. Lo disponete nella teglia e mettete sopra delle fettine di limone. Potete aggiungere anche delle fette di patate, che cuoceranno assieme! Infornate fino ad avere la doratura desiderata! Non ho messo olio, perchè è più che sufficiente quello che rilascerà il pollo!!!!

