Le ricette di Giuly - Pollo veloce al forno

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è una di quelle pensate last minute ma che piacciono.

INGREDIENTI:

– 4 groppe di pollo (coscia e sovra coscia)

– 2 spicchi di aglio

– 1 mazzetto di prezzemolo

– Pan grattato q.b.

– Sale q.b.

– Olio q.b.

PROCEDIMENTO:

Tritare l’aglio con il prezzemolo, metterlo in una ciotola piccola, aggiungere olio, sale. Mescolare e versare sul pollo precedentemente messo in una in una teglia.

Accendere il forno a 200? , quando raggiunge la temperatura inserire la teglia e fare cuocere per 30 minuti da una parte poi girare il tutto e cuocere per altri 30 minuti dall’altra parte.

Trascorso il tempo togliere la teglia dal forno e versare su ogni groppa abbondante pangrattato.

Rimettere nel forno con la funzione grill per altri 10 minuti.

Servire caldo con un contorno fresco.

Buon Appetito!

Giuly Fonty

© 2024 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 01/06/2024

Salvato in PDF in data: 23/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-13/01/06/2024/