



## POLLO GRIGLIATO AL LIMONE E DRAGONCELLO

35 minuti · Secondi · Serve per 4

Il pollo alla griglia facile e veloce Prova questa ricetta ravvivata con limone e dragoncello.

Ingredienti:

16 cosce di pollo, con osso  
sale e pepe

Per la salsa:

50 ml succo di limone fresco  
1 vassoio dragoncello fresco Sapori del Mio Orto  
2 spicchi d'aglio, tritati finemente  
50 ml olio EVO  
limoni freschi, per guarnire

Istruzioni:

Accendere la griglia e condire le cosce del pollo con sale e pepe. Disporre le cosce sulla griglia e grigliare per 20 minuti. Capovolgi ogni coscia, quindi grigliare per altri 20 minuti. Nel frattempo, in una ciotola capiente unire il succo di limone, il dragoncello, l'aglio, il sale e il pepe. Aggiungere l'olio d'oliva a filo continuando a sbattere per assicurarsi che si emulsioni. Quando il pollo sarà cotto aggiungetelo nella ciotola con la salsa e girate per condirlo. Coprire con pellicola e tenere in caldo per 15 minuti prima di servirle.

PROPRIO COME HARRY POTTER.

Una ricetta incredibile!

<b>TEMPO DI PREPARAZIONE</b> 30 MINUTI	<b>TEMPO DI COTTURE</b> 5 MINUTI	<b>TEMPO TOTALE</b> 35 MINUTI
---	-------------------------------------	----------------------------------

 RICETTA X 4 • CAL 535

