

Ricetta: **Pollo al forno con patate**

Autore: WWW.MISYA.INFO

**Dosi per** : 4 persone

**Tempo di cottura** : 1 ora

**Tempo di preparazione** : 20 min



Il pollo al forno con le patate è forse il più classico dei secondi piatti italiani. Questa ricetta del pollo al forno rende i pezzi di pollo morbidi e succosi grazie alla cottura ventilata con l'aggiunta di un pentolino d'acqua in forno durante la cottura. Questo piccolo trucchetto di mia mamma ha fatto in modo che mio marito mi dicesse che il mio pollo al forno con patate è il migliore mai mangiato in vita sua... queste sì che sono soddisfazioni!

**Ingredienti per 4 persone:**

1 kg di pollo  
1 kg di patate  
1 spicchio di aglio  
2 rametti di rosmarino  
3 cucchiaini di olio evo  
sale  
pepe

**Procedimento**

Disponete uno spicchio d'aglio schiacciato, il rosmarino, il sale e il pepe in

una ciotola e ricoprite d'olio. Lasciate riposare l'olio per mezz'ora.

Nel frattempo pelate le patate e tagliatele a tocchetti

Tagliate a pezzi il pollo e sciacquatelo sotto l'acqua corrente.  
Intaccate i pezzi di pollo e disponeteli su una teglia da forno antiaderente insieme ad un rametto di rosmarino.

Spennellate i pezzi di pollo con l'olio aromatizzato.

Aggiungete le patate nella teglia insieme al pollo, e versateci sopra l'olio aromatico rimasto.

Infornate il pollo con le patate a 200°C mettendo sulla base del forno una teglia con dell'acqua. Questo farà sì che il vostro pollo si cuocia uniformemente senza seccarsi ;)

Fate cuocere il pollo al forno con le patate per circa 1 ora.

Sfornate e servite il vostro pollo al forno con le patate.