



Pollo allo spiedo

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.
Tempo di 1 Ore
cottura
Porzioni 4
Elettrodomestico Combair V6000 60 dal 2021

Pollo grigliato con verdure

Marinatura

4 CM di olio d'oliva
2 CT di sale
1 CT di paprica in polvere
1 CT di senape di Digione
1 spicchio d'aglio, schiacciato
un po' di pepe

Verdura

3 scalogni
2 peperoni rossi
1 zucchina
1 testa d'aglio
un po' di sale
un po' di olio d'oliva

Pollo

1 pollo (circa 1,3 kg)
1 limone non trattato, scorza sottile
3 rametti di rosmarino
3 rametti di timo





2 spicchi d'aglio

Marinatura

Mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola.

Verdura

Tagliare gli scalogni a fettine. Tagliare i peperoni in quattro parti nel senso della lunghezza e privarli dei semi. Tagliare la zucchina a fettine spesse. Tagliare l'aglio a metà in senso trasversale.

Versare il tutto in uno stampo in porcellana, salare e condire con un filo d'olio d'oliva.

Pollo

Farcire il pollo con tutti gli ingredienti. Legare le cosce di pollo saldamente al corpo con spago da cucina.

Massaggiare il pollo con la marinatura, infilarlo nello spiedo girevole preparato e fissare con la pinza.

Cottura

Inserire lo spiedo girevole con il dispositivo nell'appoggio superiore e collocare le verdure nello stampo in porcellana su una teglia nell'appoggio inferiore.

Cuocere per 1 ora con il grill a livello 4 (molto intenso).

Guarnizione

Tagliare il pollo a pezzi e servirlo con le verdure.

Fasi di cottura

Grill grado 4 per 1 Ore

Consigli

Il pollo è cotto quando il succo prodotto è chiaro e trasparente.





Accessori

Spiedo girevole

Stampo in porcellana con volume di circa 2 l

Teglia

Spago da cucina

Ulteriori informazioni

Creata il

26.01.2022

