

Rollè di pollo con contorno di patate



Difficoltà: **Bassa**

Preparazione: **30 min.**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1 [rollè di pollo Avimecc](#)
- 1 kg di patate
- Rametti di rosmarino
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- Olio extravergine di oliva
- 1 bicchiere di acqua
- Sale

PREPARAZIONE:

Sbucciate e tagliate le patate a tocchetti, poi trasferitele

in una pirofila con il nostro [rollè](#), aggiungete gli spicchi d'aglio, due rametti di rosmarino, gli aromi per arrosti ed, infine, irrorate il tutto con poco olio. Passate la pirofila in forno già caldo a 180°C per circa 15 minuti, poi unite il vino bianco e lasciate cuocere nel forno per altri 45 minuti. Il pollo sarà cotto quando diventerà ben dorato e, pungendone la carne, risulterà tenero. Servite il tutto a tavola con il [rollè](#) preferibilmente tagliato a fette. Buon appetito!