Ingredienti per 4 persone

1 pollo di 1 kg circa. - 1 limone siciliano - 100 gr di pancetta affettata - 30 gr di burro - 2 cucchiai d´ olio e.v. - sale e pepe.

Utensili

1 coltello - 1 tagliere - uno spago da cucina - 1 teglia.

Preparazione

Pulire il pollo e bagnarlo sia dentro che fuori con il succo di limone.
Mettere all´interno il burro, salarlo, peparlo e ungerlo con l´olio.

Coprire completamente la superficie del pollo con le fette di pancetta e legarlo.

Porlo in una teglia e far cuocere a forno caldo per 45 minuti, rigirando di tanto in tanto per far colorire bene.

Ritirarlo dal forno togliendo lo spago e la pancetta.

Servirlo caldo accompagnando con zucchine fritte o cipolline in agrodolce.