

Pollo alla birra

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo intero (ca. 1300 g)
- olio di oliva
- 1 rametto di menta e di rosmarino
- 2 spicchi d'aglio
- 1 lattina grande di birra (5 dl/500 ml)
riempita a metà

Marinata

- mele, mostarda Dijon, aglio e prezzemolo
- 0.65 dl/65 ml olio di oliva
- 0.85 dl/85 ml succo di limone
- 5 cucchiaini di miele
- 1 cucchiaino di mostarda Dijon
- 1 cucchiaino di scalogno, ben tritato
- 1 cucchiaio di polvere d'aglio
- 1 cucchiaino di prezzemolo fresco, ben tritato
- sale, pepe macinato fresco
- mischiare bene tutti gli ingredienti



Preparazione

Pennellare la pelle del pollo con olio di oliva e condire l'interno del pollo con sale e pepe. Aggiungete i spicchi d'aglio, la menta ed il rosmarino alla birra nella lattina.





Marinare il pollo con le mani e rovesciarlo sulla lattina di birra ficcandola nell'apertura – assicuratevi che il pollo tenga bene sulla lattina.

Preparazione sul grill

Posare la padella aromatica nell'imbuto e in seguito a ciò collocare il pollo con la lattina di birra nella padella. Chiudere il coperchio e lasciar cuocere a ca. 180 °C durante ca. 70 minuti.

Attenzione: Il grasso deflusso nella padella aromatica e la lattina di birra scottano.

Per il grill sferico a gas

- Imbuto posizione normale 
- Coperchio chiuso
- Accessori da grill necessari padella aromatica
- Preriscaldamento 5-7 minuti sul grado    a coperchio chiuso