

# ARROSTO DI POLLO/TACCHINO



Ingredienti : tacchino/pollo **Arrosto di pollo o tacchino, circa 1,5 Kg**

Per 8/10 persone **Frutta mista di stagione**

Preparazione : Preparare l'arrosto di pollo o tacchino (un pollo grosso o meglio, un tacchino....) **con sedano, carota , cipolla, 1 ramo di rosmarino; cuocere in forno a 180° x circa 2 ore:Aspettare che si raffreddi; guarnire il piatto con frutta mista di stagione a pezzi...è un piatto estivo e fresco.**  
affettare le arance....

La particolarità di questo piatto è data dalla presentazione; infatti, di difficile, non c'è apparentemente niente, per quanto riguarda la preparazione.

Per quel che riguarda la presentazione, innanzitutto, procurarsi uno specchio sul quale andremo a servire l'arrosto.

Su un lato del piatto, posizionare il pollo o tacchino arrosto "abbellendolo" con il "ciuffo

verde" dell'ananas;

Stendere su tutto il bordo del piatto le fette di pollo/tacchino alternate con le fette d'arancia...al centro del piatto/specchio riempire di frutta.