



Accendi la Primavera con Weber e vinci!

Dal **12 marzo al 15 Aprile 2021**, con l'acquisto di [un Genesis II*](#) riceverai in omaggio il girarrosto compatibile.

Partecipare al concorso Weber è facile!

#1 Acquista [un barbecue Genesis di Weber](#) entro il 15/04/2021 e conservare lo scontrino o la fattura. Scopri su [Agricolashop.it](#)

#2 Accedi all'area personale sul sito della Weber o registrati se non lo hai ancora fatto e registra il tuo barbecue entro il 30 Aprile 2021

#3 Dopo aver registrato il tuo barbecue, riceverai un'e-mail con un codice sconto. Controlla la tua casella di posta elettronica, clicca sul link di conferma e completa la procedura per ricevere il tuo girarrosto in omaggio. Aggiungi il girarrosto nel tuo carrello e inserisci il tuo codice sconto. Completa il checkout. La spedizione è gratuita!

BARBECUE A GAS GENESIS II: LO STILE INCONTRA LE PERFORMANCE

La serie [di barbecue a gas Genesis® II](#), si adatta ad ogni stile di vita: non sarà necessario scendere a compromessi in materia di design, tecnologia e qualità dei materiali. Inoltre, offriamo una straordinaria garanzia di 10 anni su tutte le parti del barbecue e un'assistenza clienti a vita.

LA RICETTA: Pollo con limone e olio all'aglio

(image)

INGREDIENTI

- 1 pollo da circa 1.5 kg
- 2 limoni biologici
- Olio all'aglio
- 3 spicchi d'aglio
- 100 ml di olio vegetale
- 10 rametti di timo
- Scorza di 1 limone
- Sale
- Pepe

Preparazione

Pelare e tritare grossolanamente gli spicchi d'aglio e mescolarli con l'olio, le foglie di timo e la scorza di limone.

Pulire il pollo, condirlo con sale e pepe e mettervi dentro un limone tagliato a spicchi o in quarti. Se necessario, legare le cosce con dello spago da cucina.

Spennellare il pollo con l'olio all'aglio.

Fissare il pollo sullo spiedo (in alternativa, potrà essere cotto sulla griglia a cottura indiretta)

Cottura al barbecue

Se si utilizza un barbecue a carbone, riempire circa 3/4 di ciminiera di accensione con i bricchetti Weber, accenderli e preparare il barbecue utilizzando le ceste separa carbone per la cottura indiretta a due zone di cottura, a circa 200-220° C.

Inserire una vaschetta di alluminio tra le due ceste separa carbone per raccogliere i succhi della carne.

Montare il girarrosto con lo spiedo o posizionare il pollo a cottura indiretta.

Cuocere a coperchio chiuso per circa 1 ora e mezza , fino a quando la temperatura interna raggiunge i 85° misurati all'interno della coscia.

Togliere dalla griglia il pollo e lasciarlo riposare per circa 15 minuti prima di tagliarlo.

