



**BBQ FLAVOUR**  
CHARCOAL & SMOKE WOOD

# POLLO SPEZIATO ZUCCA

## INGREDIENTI:

500 grammi di coscia di pollo  
o petto di pollo (prendere la  
coscia di pollo per un pollo  
leggermente più succoso)  
EldurApi Chicken herbs  
salvia fresca  
origano  
olio d'oliva  
zucca  
shiitake

## NECESITA:

Barbecue o forno  
Wood Wraps Alder  
spago da macellaio

## SET UP:

calore indiretto

Condire il pollo con le Chicken herbs, l'origano e l'olio d'oliva.

Quindi affettare la zucca e posizionare il pollo e la zucca sul Wood Wrap.  
Ricoprire con salvia fresca e shiitake.

Infine, legare l'involucro con uno spago da macellaio e cuocerlo alla griglia  
per 15 minuti a calore indiretto a una temperatura di 180 °C. Il pollo è  
pronto quando raggiunge una temperatura interna di 74 °C.

KIJK SNEL OP [BBQFLAVOUR.COM](https://www.bbqflavour.com) VOOR NOG MEER TIPS EN HEERLIJKE RECEPTEN