

## FAGOTTINI DI POLLO IN LARDO DI COLONNATA

### Ingredienti

- lardo (100gr)
- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- aglio
- sale
- vino bianco (125ml)
- prezzemolo
- uvetta (60gr)
- pinoli (30gr)
- pollo intero (1000gr)
- pepe nero
- Magia di Funghi Findus (400gr)

### Come si prepara

Fare disossare il pollo dal macellaio e tagliarlo in 8 pezzi uguali, aperti a libretto.

In una padella far saltare la Magia di Funghi Findus con l'olio, 1 spicchio d'aglio, il sale, il pepe e il prezzemolo.

Lasciare raffreddare e poi inserire la Magia di Funghi Findus nei pezzi di pollo, chiuderli e avvolgerli ciascuno in 2 fette di lardo di Colonnata.

Legarli bene e farli rosolare in padella con l'olio e poi sfiammarli con il vino bianco secco.

Quando il vino è sfumato, aggiungere l'uvetta sultanina, precedentemente rattivata in acqua calda, e i pinoli.

Cuocere per 20 minuti a fuoco moderato, aggiungendo di tanto in tanto un po' di acqua calda per non farli attaccare.

**Difficoltà: 3**

**Tempo: 50**

### Tags





occasioni speciali, Involtini, new, feste, carni bianche, carne, tradizionale, lardo, pollame, Colonnata, mediterraneo

