

POLLO RIPIENO CON VERDURE

Ingredienti

- sale
- 2 uova
- latte (200ml)
- burro (20gr)
- prezzemolo
- pangrattato (160gr)
- patate (500gr)
- 2 chiodi di garofano
- 1 sedano
- 1 carota
- 1.50 cipolle
- 1 foglia d'alloro
- uvetta (15gr)
- 1 salsiccia fresca
- noce moscata
- pollo intero (1200gr)
- ricotta di pecora (25gr)
- fegatini di pollo (50gr)
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano (40gr)
- Magia di Funghi Findus (15gr)

Come si prepara

Prendere un pollo intero, possibilmente ruspante e farsi togliere dal macellaio le interiora attraverso un foro praticato sotto la pancia. Pulirlo, salarlo e peparlo.

Preparare il ripieno inzuppando il pangrattato nel latte.

Mettere l'uvetta a rinvenire in acqua tiepida, poi scolarla e asciugarla.

Fare soffriggere nel burro mezza cipolla tagliata sottile, e quando sarà leggermente colorita, aggiungere la salsiccia sbriciolata, la Magia di Funghi Findus e un fegatino di pollo a pezzetti.

Unire questo composto al pane, aggiungere il Parmigiano Reggiano grattugiato, l'uvetta, le uova, la ricotta e profumare con la noce moscata.



Inserire il composto, pigiando, all'interno del pollo svuotato e ricucire con ago e filo.

Mettere 2 litri di acqua salata in una pentola con il pollo.

Quando arriva a bollore, schiumare il brodo e aggiungere 1 cipolla con 2 chiodi di garofano infilzati, un sedano, una carota, una foglia d'alloro, 1 ciuffo di prezzemolo e fare cuocere lentamente.

Dopo 20 minuti unire al brodo 4 patate sbucciate di media grandezza e continuare la cottura fino a che le patate saranno morbide.

Sul piatto da portata mettere il pollo circondato da tutte le verdure e servirlo.

Difficoltà: 3

Tempo: 80

Tags

occasioni speciali, funghi, new, feste, carni bianche, salsiccia, carne, tradizionale, pollame, mediterraneo, parmigiano, nosce moscata