

SECONDI PIATTI

Pollo ripieno di Natale

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 120 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

POLLO 1

CARNE DI VITELLO 200 gr

PANE raffermo, solo la mollica - 3 fette

UOVA 2

PARMIGIANO REGGIANO 2 cucchiaini da tavola

MORTADELLA 100 gr

MARSALA 2 bicchieri

LATTE INTERO

NOCE MOSCATA 1 pizzico

SALE

Se cercate una ricetta di classe, elegante e raffinata per dare un tocco in più alla vostra tavola delle feste, il **pollo ripieno di Natale** è ciò che fa per voi!

Un pollo ripieno è ciò che ci vuole a Natale: un piatto genuino da condividere a tavola con tutta la famiglia.

Questa ricetta sembra laboriosa, in realtà è solo un po' lunga nei tempi di preparazione ma le operazioni da svolgere non sono molto complesse.

Investite un po' del vostro tempo nella sua preparazione e sarete orgogliosi di servire il "pezzo forte" a tavola a Natale.

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare la ricetta del pollo ripieno di Natale, trasferite il pollo in una pirofila e liberatelo dallo spago qualora fosse già legato.

Bagnatelo internamente ed esternamente con il Marsala, copritelo con la pellicola e lasciatelo marinare per qualche ora al fresco.



- 2 Pulite le verdure: togliete le fibre esterne dal sedano, spuntate e sbucciate le carote, rimuovete la buccia esterna dalle cipolle e conservate solo la parte bianca del porro rimuovendo i primi strati.

Tuffate le verdure in una pentola colma d'acqua insieme ai grani di pepe e a dei rametti di prezzemolo, portate il tutto sul fuoco per realizzare un brodo vegetale.





3 Tagliate il vitello a bocconcini, riuntelo in una ciotola e bagnatelo con il Marsala, coprite e mettetelo da parte a marinare per il tempo della preparazione.





- 4 Ricavate le fette di pane raffermo, mettetele in ammollo con il latte affinché s'ammorbidisca.

Nel mentre tritate la mortadella tagliata a pezzi e il vitello scolato dal Marsala fino ad ottenere un trito fine.





5 Riunite in una ciotola il trito di mortadella e vitello, il pane strizzato dal latte, scartando i pezzi di crosta più duri, il parmigiano ed un uovo.

Insaporite il composto con sale, pepe e noce moscata; mescolate ed impastate bene il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.



6 Riprendete il pollo, scolatelo dalla marinata e farcitelo col composto appena realizzato e

cucirlo con ago e spago.

Legare le zampe e le ali del pollo per mantenerlo in forma durante la cottura.



- 7 Salare il brodo di verdure che sarà ormai giunto ad ebollizione e tuffarvi il pollo che dovrà cuocere per 1 ora e mezza - 2 ore.



8 A cottura ultimata, servire il pollo su di un vassoio per porzionarlo in tavola.



CONSIGLIO

Potrei fare lo stesso procedimento ma con il tacchino?

Sì certo, devi raddoppiare le dosi della farcitura perché è più grosso.

Me ne è avanzata una porzione, come posso conservarla?

Puoi surgelarla oppure conservarla in frigorifero per un giorno in un contenitore ermetico.