

SECONDI PIATTI

## Arrosto di pollo con ripieno di riso e noci

LUOGO: *Asia / Siria*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



### INGREDIENTI

- 2 ½ kg di pollo
- 200g di salsa Gilet
- 3 cucchiai di burro
- 1 tazza di riso
- ½ tazza di noci tritate
- ½ cucchiaino di sale
- 1/8 cucchiaino di spezie miste
- 1/8 cucchiaino di noce moscata
- 1/8 cucchiaino di cannella
- 1/8 cucchiaino di pepe nero

### PREPARAZIONE

**1** Pulite il pollo, saltate la salsa giblets nel burro, aggiungetevi il riso e mescolate costantemente per 3 minuti.

Rimuovete dal fuoco e aggiungete le noci, il sale, le spezie miste, la noce moscata, la

cannella ed il pepe. Usate il composto per farcire il pollo.

Legate il pollo strettamente, legando insieme le zampe e mettetelo in una padella, copritelo con l'acqua e fate sobbollire fino a quando sia piuttosto tenero.

Scaldare il forno a 150°C, rimuovete il pollo dalla padella e fatelo arrostitire a teglia scoperta in forno a 160°C per ½ ora o fino a cottura completata.

Durante gli ultimi 10 minuti di cottura, passate del burro sopra il pollo per far diventare la pelle dorata.