

SECONDI PIATTI

Arrosto di pollo farcito e patate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Un pollo disossato di circa 2 kg lavato e pulito

200 g di macinato di manzo

200 g di macinato di maiale

2 uova piccole

150 g di mollica di pane bagnata nel latte
formaggio grana a piacere

150 g di pancetta dolce a fettine sottili
spezie a piacere

olio evo e rosmarino.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare la farcia come se fosse un polpettone, inserire nella cavità del pollo e cucire con un ago da cucina le estremità molto bene.

Adagiare in una teglia con un giro d'olio e rosmarino, ricoprire con la pancetta e sigillare il

tutto con carta forno, cottura a 220° per circa 1/2 ora e altre 3 ore circa a 180°.

Bagnare ogni tanto con il suo sugo di cottura.

A vostro gusto servite con un contorno, molto buone sono le patatine novelle alle spezie.