

SECONDI PIATTI

Pollo arrosto ripieno

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 100 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

POLLO 1,5 kg
LARDO DI MAIALE 200 gr
GRANO SARACENO oppure orzo perlato -
½ tazze
BURRO ½ cucchiari da tavola
UOVA 1
CIPOLLE 3
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Preparate il pollo: spiumatelo sopra la fiamma viva e pulitelo, se necessario tagliate il collo, le zampe e le ali.

Frizionate il pollo sia all'interno che all'esterno con il sale.

Nel frattempo mettete a lessare l'orzo perlato in abbondante acqua salata.

Quando è cotto, scolatelo ed unitevi il burro e l'uovo.



- 2 Fate dorare la cipolla tritata finemente in poco olio, quindi unitevi il lardo di maiale tagliato a cubetti.



3 Unite il composto d'orzo al soffritto di cipolla.



4 Farcite il pollo con la farcia appena realizzata.



5 Legate il pollo e disponetelo su di una teglia a pancia in su e infornatelo a 180°C per circa 1 ora inumidendolo di tanto in tanto con il sugo di cottura.



6 Tagliate il volatile cotto in pezzi dopo aver rimosso lo spago e servitelo insieme al ripieno.

NOTE

Variante: Il ripieno può anche essere preparato con delle mele fresche senza torsolo e buccia tagliate in 3-4 parti.