

SECONDI PIATTI

Gefuelltes Brathuhn - Pollo arrosto ripieno

LUOGO: Europa / Austria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

POLLO 1
BURRO 50 gr
SALE
ROSMARINO 1 rametto
MAGGIORANA

PER IL RIPIENO

PANINI rafferma - 1
LARDO DI MAIALE 20 gr
SALE
PREZZEMOLO 1 ciuffo
NOCE MOSCATA 1 pizzico
TUORLO D'UOVO 1

PREPARAZIONE

- 1 Lavate il pollo e fiammeggiate per rimuovere l'eventuale peluria residua.

Frizionatelo dentro e fuori con sale, rosmarino e mezzo cucchiaino di maggiorana.



- 2 Preparete, quindi, il ripieno mettendo in ammollo in acqua il panino raffermo.

In una ciotola capiente riunite il pane ben strizzato, il burro, il sale, il prezzemolo, la noce moscata ed il tuorlo; amalgamate bene gli ingredienti.



3 Farcite il pollo con il composto appena realizzato.



4 Cucite il pollo e legatelo con uno spago da cucina resistente.

Trasferite il pollo farcito in una teglia da forno, cospargetelo con fiocchetti di burro ed infornatelo a 180°C per circa 45 minuti, o fino a che risulti croccante e dorato.



5 Tagliate il pollo arrostito in quarti e disponetelo in un piatto da portata insieme al ripieno. Accompagnate il pollo con riso bianco, insalata mista e salsa di mele.