

SECONDI PIATTI

## Pollo arrosto all'ucraina

LUOGO: [Europa](#) / [Ucraina](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



### INGREDIENTI

POLLO ( da 500 a 750 ) - 1  
FEGATINO DI POLLO  
UOVA 1  
PANGRATTATO  $\frac{3}{4}$  tazze  
LATTE INTERO ( circa ) -  $\frac{1}{2}$  tazze  
BURRO 80 gr  
SALE  
ANETO 1 cucchiaino da tè  
PEPE NERO  $\frac{1}{2}$  cucchiaini da tè

### PREPARAZIONE

**1** Cospargere il pollo con sale e lasciarlo riposare per un'ora.



- 2 Nel frattempo tritate finemente il fegato ed unirlo al pane grattugiato, l'uovo, l'aneto, sale, pepe e tanto latte da ottenere una consistenza simile a quella della panna; amalgamare bene gli ingredienti.





**3** Riprendete il pollo e riempirne la cavità con il preparato appena realizzato. Legate le ali del volatile e trasferirlo in una teglia da forno.





- 4 Infornate il pollo a 200°C per 45 minuti o fino a cottura ultimata; durante la cottura ungerne spesso il pollo con del burro fuso.

