

SECONDI PIATTI

## Pollo farcito

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 60 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

1 pollo disossato.

### PER LA FARCITURA

mezzo pane raffermo bagnato nel latte e strizzato

250 g di macinato di maiale

250 g di macinato di manzo

100 g di parmigiano grattugiato

100 g di pecorino grattugiato

3 uova

poca cipolla tritata

5 pistacchi tritati

60 g di formaggio cremoso

sale e pepe.

# PREPARAZIONE

1 In una ciotola mettete tutti gli ingredienti della farcia e mescolare.

Imbottite il pollo con il composto e cucite il collo, legate le zampe.



2 Massaggiare il pollo con poco olio e sale.

Trasferite sopra una placca foderata di carta forno.



3 Infornate a 180°C per circa 1 ora.

