

SECONDI PIATTI

Pollo ripieno affumicato

LUOGO: Europa / Ucraina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 pollo (ca. 1 ½ kg)
- ½ cucchiaino di sale
- 1/8 cucchiaino di pepe
- 2 cucchiaini di burro
- 1 ¼ tazze di pane grattugiato o in pezzetti
- ¼ tazza di cipolla tritata
- ½ cucchiaino di aneto
- ¼ tazza di latte caldo
- 1/3 tazza di burro fuso.

PREPARAZIONE

- 1 Cospargere all'interno del pollo il sale ed il pepe. Piegare le punte delle ali sotto le ali. Tritare il fegato. Saltare il fegato in 2 cucchiaino di burro per 2 minuti. Aggiungere i cubetti di pane, cipolla, aneto e latte e miscelare. Riempire il pollo. Chiudere e sigillare con le graffette da pollo. Mettere in una casseruola di ceramica o di cotto. Versare il burro fuso sul pollo. Coprire. Infornare a 175°C per circa 1 ora o fino a

che il pollo sia tenero. Se si desidera, rimuovere il coperchio. Ungere.

Aumentare la temperatura a 232°C.

Infornare per 10 minuti fino a doratura.