

SECONDI PIATTI

Pollo ripieno alle castagne

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 pollo di 1 kg circa
150 g di pancetta
2 uova
prezzemolo
1 panino
latte
200 g di castagne
sale
pepe.

PER LA SALSA

300 g di castagne
4 foglie d'alloro
80 g di burro
1 bicchiere di vino bianco secco
sale
pepe

PREPARAZIONE

1 Lessate le castagne per il ripieno, sbucciatele e passatele al setaccio, facendole cadere in una terrina. Aggiungete la pancetta tagliata a dadini, il prezzemolo tritato e la mollica di pane ammollata nel latte e strizzata.

Amalgamate bene con le uova, salate, pepate e incorporate bene il tutto. Riempite il pollo pulito con il composto preparato e legatelo con spago da cucina.

Cuocete per un'ora circa in forno a 180°C senza aggiungere condimento. Intanto preparate la salsa.

Lessate le castagne, togliete la pellicina e passatene metà al setaccio, lasciando le altre intere. Fate cuocere il passato di castagne in un tegame con il burro e le foglie d'alloro.

Bagnate con il vino, salate e pepate leggermente.

Togliete il pollo dal forno. Tagliatelo a pezzi regolari, dopo averlo privato dello spago.

Servite, ben caldo, con la salsa di castagne, e guarnite con le castagne rimaste.