

SECONDI PIATTI

Pollo ripieno

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Sardegna*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

1 pollo di medie dimensioni (meglio se ruspante)
carne di manzo e lardo tritati
così pure il fegato e lo stomaco del pollo
uova
pan grattato
prezzemolo
basilico
cipolla
sale q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare il ripieno con carne di manzo, lardo, fegato e stomaco tritati. Unirvi qualche uovo per legare il pan grattato, il prezzemolo, il basilico, il sale. Amalgamare bene gli ingredienti e introdurre l'impasto dentro il pollo cuocendo e legandolo ben stretto con filo

robusto.

Farlo rosolare bene nell'olio, insaporirlo con la cipolla, versarvi il passato di pomodoro e lasciarlo sul fuoco fino a cottura ultimata.

Il sugo è un ottimo condimento per il ripieno affettato e per la pasta.