

SECONDI PIATTI

## Pollo rosolato

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

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



### INGREDIENTI

POLLO ruspante con le interiora - 1,2 kg  
MOLLICA DI PANE (casereccio rafferma) -  
100 gr  
PECORINO grattato - 3 cucchiari da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PREZZEMOLO 1 mazzetto  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

**1** Fiammeggiate il pollo per eliminare eventuali piume.

Lavate, asciugate e tagliate il pollo in pezzi.

Sbucciate l'aglio e soffriggetelo in un tegame, meglio se di coccio, unite il pollo e fatelo rosolare uniformemente, vi ci vorranno circa cinque minuti.



- 2 Pulite le interiora, tritatele finemente, unitele alla mollica di pane sminuzzata, al pecorino e al prezzemolo tritato; salate e pepate.



**3** Scolate il sugo di cottura del pollo dal tegame e tenetelo da parte.

Coprite il pollo con il composto di interiora ed irrorate il tutto con il sugo di cottura del pollo.



**4** Coprite con un coperchio o con della carta da forno e infornate a 180° per 40-45 minuti o finché la carne non risulterà tenera.