

SECONDI PIATTI

Pollo arrosto con mele e cannella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 210 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Il pollo arrosto con mele e cannella costituisce un vero secondo piatto per le feste! Lussurioso con il suo ripieno a base di mele insaporite nel burro e nella cannella e con il sugo di frutta e umori della carne che si sarà formato sul fondo della teglia.

Non è difficile da preparare, è quindi adatto a chi è anche alle prime armi con la cucina ma che vuole impressionare i propri ospiti con qualcosa di davvero speciale.

INGREDIENTI

POLLO da 3,5 kg - 1

MELE 7

CANNELLA IN POLVERE 2 cucchiaini da tè

CANNELLA 2 stecche

BURRO 100 gr

ZUCCHERO DI CANNA 2 cucchiaini da tè

SPICCHIO DI AGLIO 2

SALE

PEPE BIANCO

MANDARINI CINESI 6

PREPARAZIONE

- 1 Fate fondere 50 g di burro in una padella e quando sfrigola aggiungete le stecche di cannella.



- 2 Nel frattempo tagliate 3 delle mele a disposizione in quarti, liberatele dai semi e trasferitele in padella con la cannella. Fatele saltare brevemente, quindi aggiungete lo zucchero di canna, il sale, gli spicchi d'aglio leggermente schiacciati e mescolate.

Lasciate cuocere per circa 7 minuti, quindi trasferite le mele con il sughetto di cottura in una ciotola e mettetele da parte a freddare.





3 Fiammeggiate il pollo per rimuovere la peluria eventualmente rimasta, quindi tagliate le estremità delle ali e il codino.





- 4 Farcite il pollo con le mele messe da parte e chiudete l'apertura con degli stecchini affinché la farcia rimanga ben chiusa all'interno del volatile durante tutta la cottura.





5 Versate ciò che è rimasto del sughetto di cottura delle mele in una teglia in modo tale da ungerla leggermente. Trasferitevi il pollo e massaggiatelo con fiocchetti di burro.

Conditelo, quindi, con sale, cannella in polvere ed un po' di pepe bianco.







6 Tagliate le mele rimaste in quarti rimuovendo i semi e unitele alla teglia. Aggiungete anche i mandarini cinesi e salate il tutto.





- 7 Infnate a 200°C per 30 minuti, quindi coprite con un foglio di alluminio e abbassate la temperatura del forno a 180°C per almeno altre due ore.





- 8 Quasi al termine della cottura, rimuovete la carta argentata, bagnate il pollo con il fondo di cottura e infornate nuovamente a 200°C per 15 minuti.



- 9 Trasferite il pollo su di un vassoio e irroratelo con il fondo di cottura.

Schiacciate ciò che rimane nella teglia ovvero la frutta con un po' di sugo e filtrate il tutto. Utilizzate questa salsa come accompagnamento al pollo.

