

SECONDI PIATTI

Pollo ripieno con speck e castagne

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: elevata PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 150 min COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Il **pollo ripieno con speck e castagne** è un secondo piatto ricco e gustoso che richiama i sapori autunnali grazie alla presenza del sentore affumicato dello speck e la dolcezza delle castagne.

Un piatto della domenica da condividere con la famiglia.

Fare la ricetta del pollo ripieno con le castagne è davvero semplice e verrà gustoso anche se non siete proprio degli assi in cucina. Provate a farlo e vedrete che successo sulla vostra tavola!

Se amate poi le ricette con il pollo ecco altre proposte molto gustose:

[pollo arrosto](#)

[pollo alla cacciatora](#)

INGREDIENTI

POLLO disossato oppure un cappone di
pari peso - 1

SPECK affettato - 150 gr

PANE raffermo - 200 gr

CASTAGNE lessate - 150 gr

LATTE INTERO

BURRO 50 gr

UOVA 1

SALE

PEPE BIANCO

PREPARAZIONE

- 1 Dopo aver steso il pollo disossato sul piano di lavoro, prendete una ciotola e versatevi il latte e unite il pane raffermo per farlo ammollare.

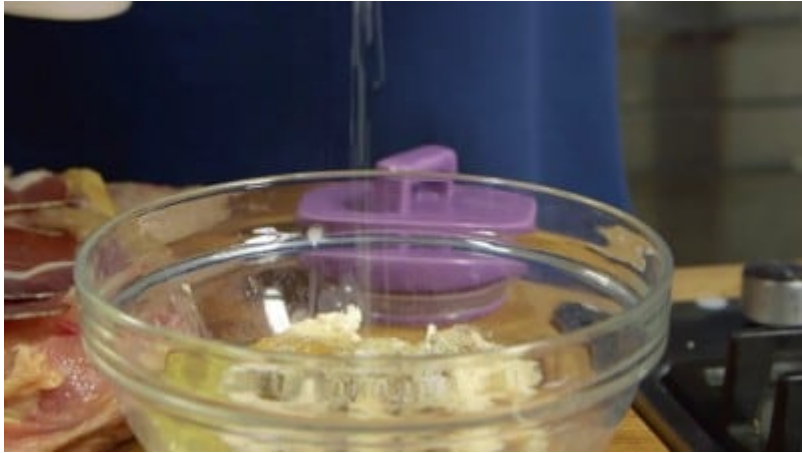


- 2 Ricoprite l'interno del pollo con le fette di speck rivestendolo in modo uniforme.



- 3** Strizzate bene il pane dal latte e trasferitelo in una ciotola, unite, quindi, l'uovo, il sale ed il pepe bianco; mescolate bene per ottenere una farcia omogenea.





4 Unite le castagne lesse alla farcia e mescolate nuovamente.



5 Distribuite la farcia nel centro del pollo, quindi richiudetelo portando i due lati verso il centro.

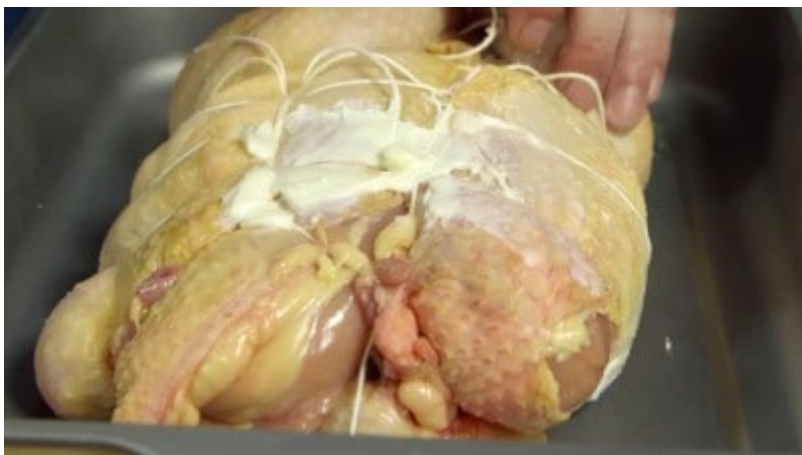
Legate bene il pollo con lo spago affinché il ripieno non fuoriesca in cottura.



- 6 Massaggiate molto bene la superficie del pollo con abbondante burro, salatelo e trasferitelo in una teglia girandolo dalla parte non imburata.



7 Imburrate anche l'altro lato, salatelo abbondantemente e pepatelo a piacere.





- 8 Pulite i cipollotti e le carote, tagliatele a pezzettoni ed untele alla teglia. Infornate il tutto a 180°C per circa 2 ore 30 minuti o fino a cottura.

Verificate la cottura della carne pungendola con la punta di un coltello, se il liquido che ne uscirà sarà chiaro e limpido allora potrete spegnere il forno, se, al contrario, sarà rosato dovrete prostrarre la cottura per un altro po'.



- 9 Ricordatevi dopo circa un'oretta dall'inizio della cottura di bagnare il pollo con mezzo bicchiere di vino bianco secco.



- 10 A cottura ultimata, togliete il pollo dalla teglia e mettetelo da parte a riposare.

Nel frattempo schiacciate le verdure nel fondo di cottura e trasferite il tutto in una padella per far restringere il liquido.



- 11 Affettate il pollo ripieno e disponete le fette in un vassoio da portata. Trasferite il fondo di cottura ridotto in un bicchiere, aggiungete la panna e frullate il tutto per ottenere una salsa vellutata con la quale accompagnerete il pollo in tavola.

