

SECONDI PIATTI

Pollo ripieno di Natale alle prugne

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 150 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Ecco un bel pollo ripieno ai sapori invernali, un pollo fragrante con una sorpresa a base di mele, prugne e cannella.

Questo pollo ripieno è proprio l'ideale da condividere in un'occasione importante come il Natale quando la famiglia si riunisce intorno ad una tavola ricca di sapori e odori che faranno del vostro Natale un momento unico. Il pollo ripieno di Natale alle prugne è favoloso in questa e tante altre occasioni, provatelo!

INGREDIENTI

POLLO 1
PRUGNE SECCHE denocciolate - 12
MELE 2
BURRO 80 gr
UOVA 1
CIPOLLE 1
SEDANO 1 costa
ZUCCHERO DI CANNA 2 cucchiaini da tavola
LIMONE 1
CANNELLA ½ cucchiaini da tè
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Tritate finemente una cipolla e fatela appassire in padella con una bella noce di burro a fuoco moderato.



- 2 Nel frattempo pulite e tagliate le mele a cubetti.

Pulite anche la costa di sedano rimuovendo i filamenti esterni con un pelapatate ed affettatela.



- 3 Unite il sedano e le mele in padella insieme alle cipolle e lasciate che s'ammorbidiscano a fuoco dolce.



4 Trasferite le prugne secche in una ciotola, unite il succo e la scorza grattugiata di un limone, lo zucchero di canna ed il rosmarino ed il prezzemolo tritati.

Unite anche il composto di mele e mescolate accuratamente.

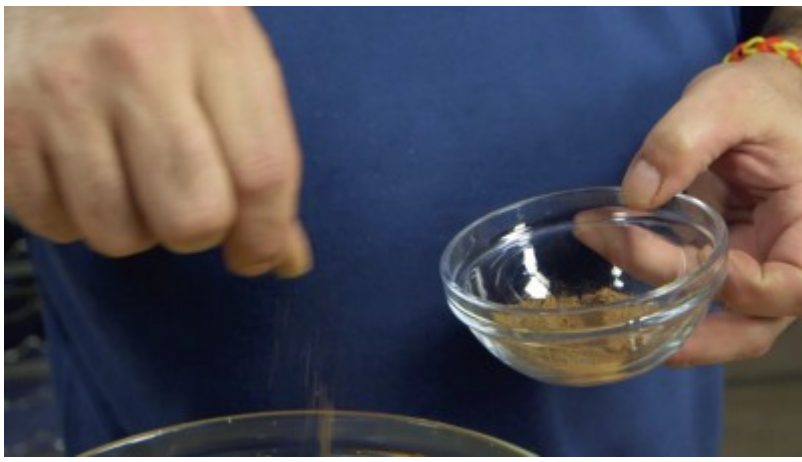






- 5 Quando il composto si sarà stiepidito, aggiungete un uovo, il sale, il pepe e un pizzico di cannella quindi mescolate bene.





- 6 Imburrate ben bene una pirofila da forno sufficientemente ampia da poter accogliere il pollo, trasferirvi il volatile e farcirlo con il composto di prugne e mele appena realizzato ed infine chiudete l'apertura con uno stuzzicadenti.



7 Massaggiate molto bene il pollo con il burro rimasto e salatelo abbondantemente in

superficie.

Informatelo a 180°C per 2 ore e mezza bagnando di tanto in tanto con il fondo di cottura.





- 8 Prelevate il pollo dalla teglia e servitelo in tavola intero, porzionatelo davanti ai vostri ospiti accompagnandola con il fondo di cottura.

