

SECONDI PIATTI

# Polastro imbotio pollo imbottito

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il polastro imbotio (pollo imbottito) è una ricetta ricca di gusto e sapore seppur nella semplicità per la realizzarlo!

## INGREDIENTI

POLLO 1  
CIPOLLE 1  
SALVIA 1 rametto  
ROSMARINO 1 rametto  
LARDO DI MAIALE 50 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiari da tavola  
BURRO 20 gr  
SALE  
BRODO DI GALLINA

## PREPARAZIONE

- 1 Pulite il pollo, lavatelo, asciugatelo e riempitelo con il lardo a fettine, un rametto di rosmarino, qualche foglia di salvia, mezza cipolla a fette grosse e un pizzico di sale.



- 2 Cucite l'apertura con uno spago da cucina. Legate anche il pollo per tenerlo ben unito e sistematelo in una teglia bagnandolo con un filo d'olio d'oliva.



**3** Salate il pollo anche esternamente, aggiungete qualche fiocchetto di burro e ponetelo in forno a 200° per circa un'ora, rigirandolo di tanto in tanto e bagnandolo con un po' di brodo di gallina.

Quando sarà pronto servite il pollo imbottito dopo averlo tagliato a pezzi togliendo il filo e gli ingredienti posti al suo interno.