

SECONDI PIATTI

Pollo alla creola

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **80 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il **pollo alla creola** non è il solito pollo, provare per credere! Il ripieno di salsiccia e prosciutto grazie al grasso e alla loro sapidità faranno del semplice pollo un secondo piatto davvero gustoso.

Questo è decisamente un gran bel modo per realizzare una ricetta con la carne di pollo, che di solito resta sempre un po' asciutta e insapore.

Provate questa ricetta anche durante una cena con gli amici e vedrete che successo!

Se cercate altre ricette con il pollo ecco per voi alcune idee davvero deliziose:

[pollo con i peperoni](#)

[pollo speziato allo yogurt](#)

[pollo ai funghi](#)

INGREDIENTI

POLLO 1

SALSICCIA DI MAIALE 1

PROSCIUTTO COTTO 50 gr

PEPERONI GIALLI ½

PEPERONI ROSSI ½

SEDANO coste - 2

PANE BIANCO IN CASSETTA fette - 2

UOVA 1

AGLIO IN POLVERE 1 cucchiaio da tè

SCALOGNO in polvere - ½ cucchiari da

tavola

CUMINO 1 cucchiaio da tè

PEPERONCINI JALAPENO in polvere - 1

cucchiaio da tè

PAPRICA 1 cucchiaio da tè

BURRO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

PEPE BIANCO

PER ACCOMPAGNARE

RISO BASMATI

RISO ROSSO

RISO SELVATICO

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa mettete a cuocere il riso: riunite in una casseruola il riso, distribuitelo

bene in uno strato uniforme quindi ricoprite con l'acqua pari al doppio del volume del riso.

Aggiungete un po' di sale, chiudete la casseruola e lasciate cuocere a fiamma bassa ad assorbimento.

Pollo alla creola

Image not found or type unknown

- 2 Prendete le salsicce, eliminate il budello, fatele a pezzi grossolani ed aggiungetele in padella antiaderente senza alcun condimento e lasciate rosolare.

Pollo alla creola

Image not found or type unknown

- 3 Unite alla padella anche il prosciutto cotto tagliato a dadini e lasciate rosolare anch'esso.

Pollo alla creola

Image not found or type unknown

- 4 Nel mentre che il prosciutto e la salsiccia prendono calore, tagliate finemente il sedano privato dalle foglie e i peperoni in modo grossolano.

Aggiungete queste verdure insieme al pancarrè tagliato a dadini in padella e mescolate.

Lasciate cuocere per qualche minuto affinché si insaporisca il ripieno, dopo di che spegnete e lasciate raffreddare.

Pollo alla creola

Image not found or type unknown

Pollo alla creola

Image not found or type unknown

- 5 Pulite il pollo dalle penne e dalla peluria fiammeggiandolo.

Rimuovete la punta delle ali che risulta meno carnosa, il codino ed il grasso in eccesso.

Pollo alla creola

Image not found or type unknown

- 6 Staccate la pelle dalla polpa in corrispondenza del petto ed inseritevi alcuni pezzettini di burro che distribuirete bene massaggiando il pollo.

Pollo alla creola

Image not found or type unknown

- 7 Trasferite il composto di salsiccia in una ciotola capiente, aggiungete due pizzichi di pepe bianco, il cumino in polvere, la paprica dolce, del jalapeno o del peperoncino a piacere, l'aglio in polvere e dello scalogno secco.

Pollo alla creola

Image not found or type unknown

Pollo alla creola

Image not found or type unknown

- 8 Regolate di sale, considerando la sapidità della salsiccia, aggiungete un uovo intero e mescolate il tutto.

Pollo alla creola

Image not found or type unknown

Pollo alla creola

Image not found or type unknown

- 9 Farcite il pollo con questo composto; quindi chiudete l'apertura con due stecchini così da evitare che fuoriesca il ripieno in cottura.

Pollo alla creola

Image not found or type unknown

Pollo alla creola

Image not found or type unknown

10 Legate il pollo con dello spago da cucina così che rimanga in forma durante la cottura.

Pollo alla creola

Image not found or type unknown

11 Salate la superficie del pollo e disponetelo in una teglia unta di olio extravergine di oliva.

Pollo alla creola

Image not found or type unknown

12 Mettete in forno a 180°C per un'ora circa. Verificate la cottura del pollo incidendolo con la punta di un coltello, se fuoriesce del siero chiaro il pollo è cotto alla perfezione.

Servite il pollo a pezzi con tutto il suo ripieno, accompagnandolo con il riso misto e irrorandolo con l'olio di cottura.

Pollo alla creola

Image not found or type unknown