

SECONDI PIATTI

Pollo arrosto ripieno

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Bielorussia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *35 min* COTTURA: *100 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

POLLO 1,5 kg

LARDO DI MAIALE 200 gr

GRANO SARACENO oppure orzo perlato -
½ tazze

BURRO ½ cucchiaini da tavola

UOVA 1

CIPOLLE 3

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Preparete il pollo: spiumatelo sopra la fiamma viva e pulitelo, se necessario tagliate il collo, le zampe e le ali.

Frizionate il pollo sia all'interno che all'esterno con il sale.

Nel frattempo mettete a lessare l'orzo perlato in abbondante acqua salata.

Quando è cotto, scolatelo ed unitevi il burro e l'uovo.



- 2 Fate dorare la cipolla tritata finemente in poco olio, quindi unitevi il lardo di maiale tagliato a cubetti.



3 Unite il composto d'orzo al soffritto di cipolla.



4 Farcite il pollo con la farcia appena realizzata.



5 Legate il pollo e disponetelo su di una teglia a pancia in su e infornatelo a 180°C per circa 1 ora inumidendolo di tanto in tanto con il sugo di cottura.



6 Tagliate il volatile cotto in pezzi dopo aver rimosso lo spago e servitelo insieme al ripieno.

NOTE