

SECONDI PIATTI

# Pollo arrosto all'ucraina

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Ucraina**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **45 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



## INGREDIENTI

POLLO ( da 500 a 750 ) - 1  
FEGATINO DI POLLO  
UOVA 1  
PANGRATTATO  $\frac{3}{4}$  tazze  
LATTE INTERO ( circa ) -  $\frac{1}{2}$  tazze  
BURRO 80 gr  
SALE  
ANETO 1 cucchiaino da tè  
PEPE NERO  $\frac{1}{2}$  cucchiaino da tè

## PREPARAZIONE

**1** Cospargere il pollo con sale e lasciarlo riposare per un'ora.



- 2 Nel frattempo tritate finemente il fegato ed unirlo al pane grattugiato, l'uovo, l'aneto, sale, pepe e tanto latte da ottenere una consistenza simile a quella della panna; amalgamare bene gli ingredienti.





- 3 Riprendete il pollo e riempirne la cavità con il preparato appena realizzato. Legate le ali del volatile e trasferirlo in una teglia da forno.





- 4 Infornate il pollo a 200°C per 45 minuti o fino a cottura ultimata; durante la cottura ungere spesso il pollo con del burro fuso.

