

SECONDI PIATTI

# Pollo con gamberi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **60 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



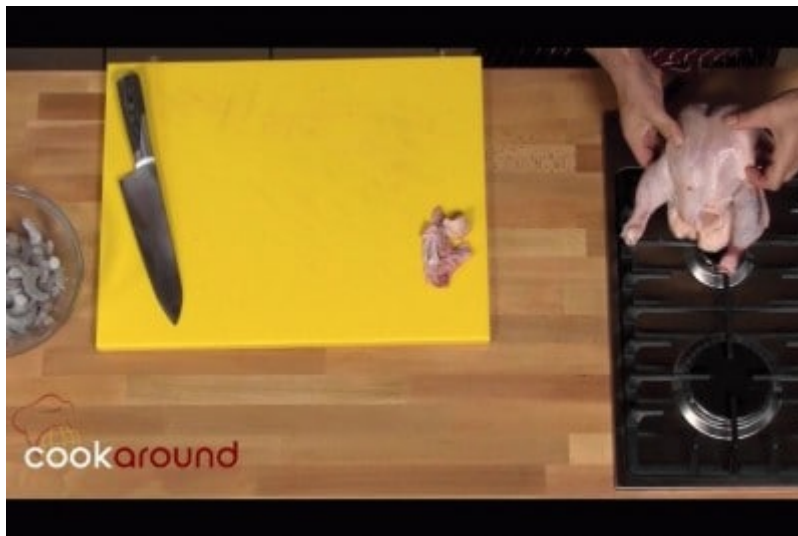
Il pollo con i gamberi, un secondo piatto davvero strano. Avevate mai pensato che i gamberi potessero essere utilizzati per farcire un pollo? Beh noi sì ed il risultato è a dir poco strabiliante. Ad arricchire maggiormente questo pollo con i gamberi abbiamo inserito nella farcia anche dei funghi porcini freschi e non solo, l'aroma del Brandy utilizzato per la marinatura leggerà il tutto. Questa ricetta è dedicata a coloro che amano provare piatti diversi, in apparenza bizzarri ma di sicuro successo!

## INGREDIENTI

POLLO 1 kg  
GAMBERI sgusciati - 400 gr  
BRANDY 1 bicchiere  
PATATE 500 gr  
FUNGHI PORCINI 2  
LIMONE scorza - ½  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Pulite e fiammeggiate il pollo così da eliminare l'eventuale peluria residua.



- 2 Trasferite il pollo in una ciotola o in una pirofila e versate un po' di Brandy nella pancia.



- 3 Riunite, in un'altra ciotola, i gamberi e marinateli con poco Brandy e la scorza di mezzo limone tritata finemente.



- 4 Sbucciate e sciacquate le patate, quindi tagliatele a dadotti.

Ungete una teglia con dell'olio e distribuitevi le patate appena preparate.

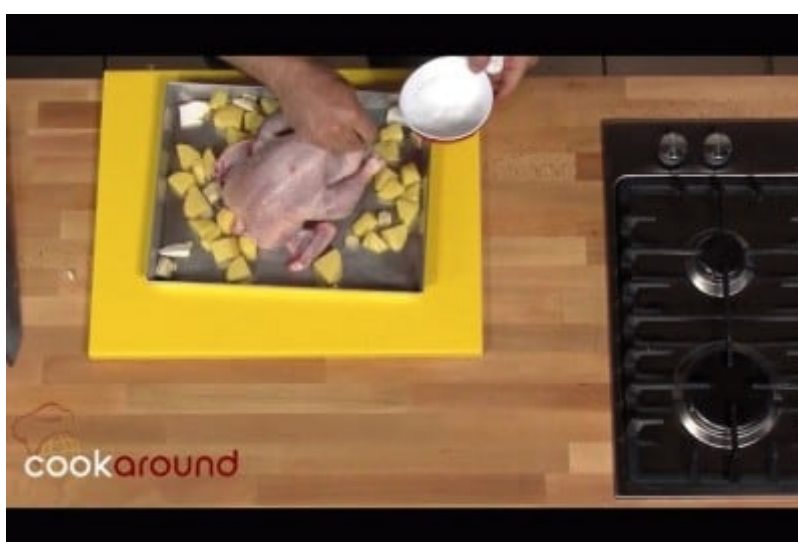
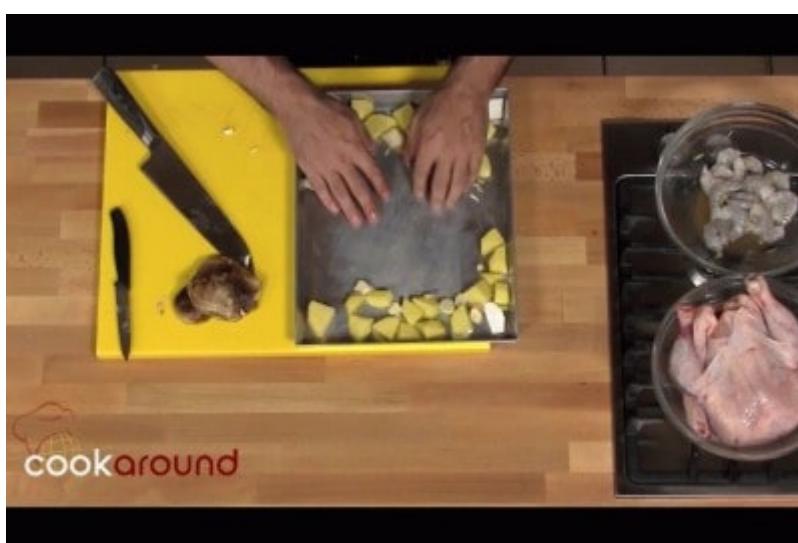


- 5 Dividete le cappelle dai gambi dei porcini e tagliate quest'ultimi a dadini, uniteli quindi alle patate in teglia; affettate le cappelle e mettetetele da parte.

Farcite il pollo alternando i gamberi marinati e le cappelle dei porcini affettate; salate l'interno e l'esterno del pollo.

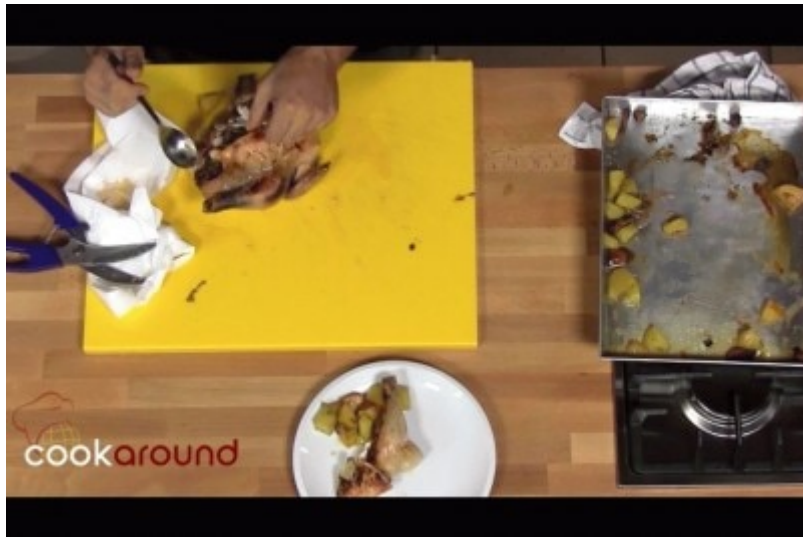


6 Create uno spazio nella teglia spostando le verdure ed adagiatevi il pollo.



7 Infornate il tutto a 190°C per 50 minuti - 1 ora.

Sfornate il pollo, tagliatelo in pezzi e servitelo accompagnato dalle verdure nella teglia.



NOTE