

SECONDI PIATTI

# Pollo ripieno alle castagne

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Piemonte*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

1 pollo di 1 kg circa  
150 g di pancetta  
2 uova  
prezzemolo  
1 panino  
latte  
200 g di castagne  
sale  
pepe.

## PER LA SALSA

300 g di castagne  
4 foglie d'alloro  
80 g di burro  
1 bicchiere di vino bianco secco  
sale  
pepe

# PREPARAZIONE

**1** Lessate le castagne per il ripieno, sbucciatele e passatele al setaccio, facendole cadere in una terrina. Aggiungete la pancetta tagliata a dadini, il prezzemolo tritato e la mollica di pane ammollata nel latte e strizzata.

Amalgamate bene con le uova, salate, pepate e incorporate bene il tutto. Riempite il pollo pulito con il composto preparato e legatelo con spago da cucina.

Cuocete per un'ora circa in forno a 180°C senza aggiungere condimento. Intanto preparate la salsa.

Lessate le castagne, togliete la pellicina e passatene metà al setaccio, lasciando le altre intere. Fate cuocere il passato di castagne in un tegame con il burro e le foglie d'alloro.

Bagnate con il vino, salate e pepate leggermente.

Togliete il pollo dal forno. Tagliatelo a pezzi regolari, dopo averlo privato dello spago.

Servite, ben caldo, con la salsa di castagne, e guarnite con le castagne rimaste.