

SECONDI PIATTI

Pollo ripieno Kotopoulo yemistò

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 80 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

POLLO comprese interiora - 1
CIPOLLE 1
RISO ½ tazze
BURRO 1 tazza
PASSATA DI POMODORO 2 tazze
CANNELLA ½ cucchiaini da tè
MANDORLE ½ tazze
UVA PASSA ¼ tazze
PATATE 1 kg
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Lavate bene il pollo e pulitelo rimuovendo le interiora che dovrete tritare finemente.



2 Tritare la cipolla e mettete a scaldare metà del burro a disposizione in una padella, quindi fatevi rosolare la cipolla insieme alle interiora regolando di sale e pepe.





3 Quando il tutto sarà ben rosolato, aggiungete una tazza di passata di pomodoro, le mandorle in sfoglie , il riso, l'uvetta e la cannella.



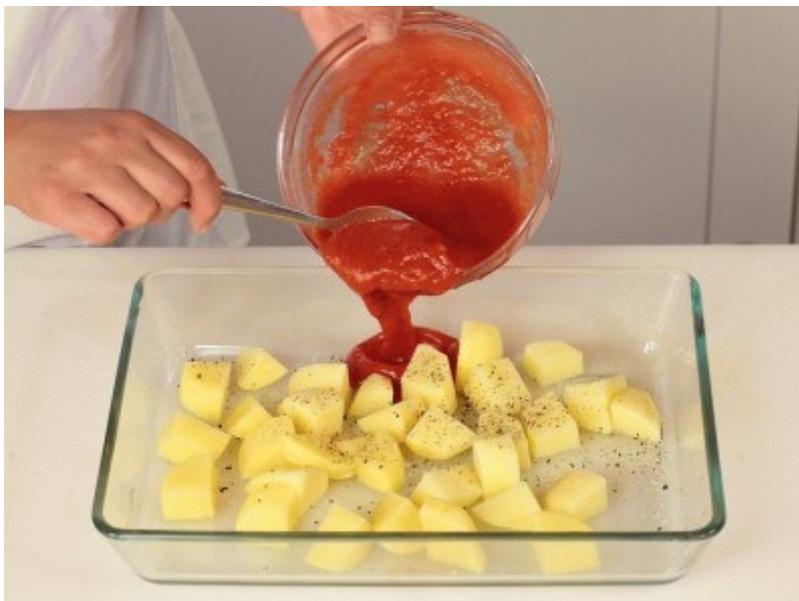


- 4 Lasciate cuocere il composto aggiungendo via via dell'acqua per evitare di bruciare il tutto.

Nel frattempo, pulite le patate, salatele, pepatele e disponetele in una teglia.



- 5 Unite alle patate nella teglia l'altra tazza di passata di pomodoro.



6 A questo punto il ripieno fatto di interiora e riso sarà pronto e potrete utilizzarlo per farcire il pollo.



7 Una volta farcito chiudete il pollo cucendolo con ago e spago.

Frizionate l'esterno del pollo con il burro rimasto ed unite il pollo alla teglia con le patate.



- 8 Versate in teglia un bicchiere d'acqua e fatelo cuocere a 180°C per circa un'ora o fino a cottura ultimata.

