

SECONDI PIATTI

## Pollo ripieno Puddu a prenu

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sardegna](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

1 pollo di medie dimensioni (meglio se  
ruspante)  
carne di manzo e lardo tritati  
così pure il fegato e lo stomaco del pollo  
uova  
pan grattato  
prezzemolo  
basilico  
cipolla  
sale q.b.

### PREPARAZIONE

- 1 Preparare il ripieno con carne di manzo, lardo, fegato e stomaco tritati. Unirvi qualche uovo per legare il pan grattato, il prezzemolo, il basilico, il sale. Amalgamare bene gli ingredienti e introdurre l'impasto dentro il pollo cuocendo e legandolo ben stretto con filo robusto.

Farlo rosolare bene nell'olio, insaporirlo con la cipolla, versarvi il passato di pomodoro e lasciarlo sul fuoco fino a cottura ultimata.

Il sugo è un ottimo condimento per il ripieno affettato e per la pasta.