

SECONDI PIATTI

Pollo rosolato

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Basilicata*

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



INGREDIENTI

POLLO ruspante con le interiora - 1,2 kg
MOLLICA DI PANE (casereccio rafferme) -
100 gr
PECORINO grattato - 3 cucchiari da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 mazzetto
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Fiammeggiate il pollo per eliminare eventuali piume.

Lavate, asciugate e tagliate in pezzi.

Sbucciate l'aglio e soffriggetelo in un tegame, meglio se di coccio, unite il pollo e fatelo rosolare uniformemente, vi ci vorranno circa cinque minuti.



- 2 Pulite le interiora, tritatele finemente, unitele alla mollica di pane sminuzzata, al pecorino e al prezzemolo tritato; salate e pepate.



3 Scolate il sugo di cottura del pollo dal tegame e tenetelo da parte.

Coprite il pollo con il composto di interiora ed irrorate il tutto con il sugo di cottura del pollo.



4 Coprite con un coperchio o con della carta da forno e infornate a 180° per 40-45 minuti o finché la carne non risulterà tenera.