

Pollo disossato ripieno



Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo disossato
- 200 g macinato di vitello
- 250 g salsiccia
- 100 g grana padano grattugiato
- 80 g mollica di pane
- 1 uovo
- Sale, pepe, olio evo q.b.
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cipolla
- 4 foglie di salvia
- 300 ml acqua o brodo vegetale
- 1 rametto rosmarino
- 250 ml vino bianco

Procedimento

Preparare il ripieno disponendo in una ciotola, carne macinata, salsiccia sbriciolata, mollica di pane ammollata nel latte e ben strizzata, grana, uovo, sale e pepe. Amalgamare bene il composto e tenere da parte.

Disporre il pollo su un piano da lavoro con la pelle rivolta verso il basso distribuire il ripieno, arrotolarlo e legarlo con spago da cucina.

Versare un giro d'olio in pentola adagiare il pollo, salare, pepare leggermente aggiungere l'aglio intero, la cipolla tagliata a spicchi, rosmarino e salvia.

Coprire con MC e rosolare uniformemente a fiamma viva.

Versare il vino dai fori e far sfumare a fiamma viva poi aggiungere acqua (o brodo) coprire con MC e far riprendere il bollore. Raggiunta l'ebollizione abbassare la fiamma al minimo e proseguire la cottura per circa 40 min girandolo un paio di volte.

A cottura ultimata spegnere il fuoco lasciar intiepidire con MC. Una volta tiepido tagliare a fette e servire irrorato con fondo di cottura.

Lorena Vecchini