

POLLO AL DRAGONCELLO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo da 1500 g
- 1 mazzetto di dragoncello
- 30 g di burro
- 1 tuorlo d'uovo
- 50 g di panna
- 1/2 limone
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Pulite il pollo; fiammeggiate, lavate e asciugate.

Strofinatelo con il succo di mezzo limone all'interno e all'esterno.

Lavate il dragoncello, asciugatelo delicatamente e tritatelo.

Ponete in una ciotola il burro ammorbidito a temperatura ambiente, il dragoncello e un pizzico di sale e pepe appena macinato.

Mescolate il composto con un cucchiaino di legno facendolo amalgamare bene.

Inseritelo all'interno del pollo, cucite l'apertura con un filo bianco da cucina e adagiatelo in una teglia da forno.

Cospargete il pollo con sale e pepe, irroratelo con l'olio e passate il recipiente in forno preriscaldato a 180 gradi per 40-45 minuti, bagnandolo spesso con il fondo di cottura, finché il pollo sarà ben dorato.

Togliete dal forno, scolate il pollo e adagiatelo sul piatto di portata.

Eliminate il grasso dal fondo di cottura, aggiungete 3 cucchiaini d'acqua, mescolate con un cucchiaino di legno e staccate tutto il fondo.

Aggiungete il tuorlo d'uovo leggermente battuto a parte assieme alla panna, scaldare la salsa per pochi secondi facendola leggermente addensare e versatela nella salsiera.

Servite il pollo caldo accompagnato con la salsa.