POLLO ALLA DIAVOLA 5

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo grande
- alcune fette di prosciutto crudo
- 1 fetta grande di pancetta
- 1 bicchiere di vino bianco
- poco brodo
- 1 rametto di rosmarino
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Pulite il pollo dalle interiora, levate testa e zampe e lavatelo molto bene sotto l'acqua corrente, quindi asciugatelo. Tagliate a pezzetti la pancetta e sistematela all'interno del pollo con sale e pepe. Salate il pollo anche all'esterno e poi mettetelo a rosolare in un grande tegame con dell'olio e un rametto di rosmarino. Coprite il tegame, rigirate di tanto in tanto il pollo e aggiungete poco brodo se si attaccasse al fondo. Quando il pollo sarà quasi cotto ricopritelo con le fette di prosciutto crudo e spruzzate con il vino lasciandolo poi evaporare. Spolverate ancora con il pepe e servite.