POLLO RIPIENO LESSATO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 pollo
- 300 g di polpa di vitello tritata
- 30 g di formaggio grattugiato
- 1 uovo
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 carota
- 1 rametto di rosmarino
- aglio
- cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 cucchiaio di pangrattato
- sale
- pepe

In una terrina mescolate la carne tritata con il formaggio grattugiato, un cucchiaio di pangrattato, un ciuffo di prezzemolo, un rametto di rosmarino e l'aglio, il tutto ben tritato.
Legate con l'uovo leggermente sbattuto, salate, pepate e riempite il pollo con questo composto.
Cucite l'apertura e lessatelo per tre quarti d'ora in acqua salata in cui avete aggiunto carota, cipolla e una costa di sedano.
A metà cottura bucherellate il pollo con una forchetta.
Quando è pronto, staccate ali e cosce, tagliate a fette la parte ripiena, disponete sul piatto da portata e servite.
Nel brodo potete cuocere dei cappelletti.