POLLO RIPIENO 3

Ingredienti per 4 persone:

- Un pollo di 1,200kg. circa,
- un'arancia,
- una mela,
- prugna secca snocciolata 100g.,
- 30g. di burro,
- un bicchiere di vino bianco secco,
- un bicchierino di cognac,
- 2 cucchiai di olio e sale.

Sventrate e fiammeggiate il pollo; lavatelo, asciugatelo con carta assorbente da cucina e salatelo leggermente internamente ed esternamente, Sbucciate la mela (scegliete preferibilmente una renetta dalla polpa soda), privatela del torsolo e tagliatela a spicchietti. Mettete le prugne ad ammorbidire in acqua calda per un quarto d'ora, poi sgocciolatele. Farcite il pollo con tutta la frutta, cucite l'apertura con refe da cucina, poi legatelo per tenerlo in forma durante la cottura. Mettetelo in una casseruola con l'olio e il burro. Fatelo rosolare prima su fuoco vivo, poi mettetelo in forno caldo a 180° cuocendelo per un quarto d'ora circa. Dopodiché spruzzatelo con il vino bianco e con il cognac e lasciatelo cuocere ancora per 70 minuti rigirandolo ogni tanto. Servitelo tagliato a quarti con accanto la frutta e cospargetelo con il suo sugo.