

# POLLO FARCITO ALLA FRUTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo da 1200 g
- 100 g di albicocche secche
- 100 g di prugne secche
- 100 g di castagne lesse
- 50 g di pinoli
- 50 g di pane raffermo
- 20 cl di latte intero
- 1 uovo
- 1 cipolla
- 40 g di burro
- 100 g di formaggio parmigiano
- noce moscata
- 4 foglie di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- 1 foglia di alloro
- sale
- pepe

Ammorbidite prugne e albicocche in acqua fredda per 2 ore.

Lavate il pollo, pepatelo e salatelo all'interno e rosolatelo con burro e cipolla.

Bagnatelo con acqua e lasciatelo cuocere a fuoco lento per 20 minuti.

Intanto tritate 3/4 della frutta secca, unite le castagne sbucciate e a pezzetti e 3/4 dei pinoli.

Fate rinvenire il pane nel latte caldo, spapolatelo e aggiungetevi l'uovo, il parmigiano grattugiato ed il trito di frutta.

Profumate con noce moscata, salate e pepate.

Levate il pollo dal fuoco e farcitelo con il composto, rosolatelo nel burro, salvia, rosmarino e alloro.

Dorate e aggiungete il resto della frutta e i pinoli.

Cuocete per 30 minuti.