

POLLO RIPIENO ALLA NIZZARDA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo di 1000 g
- 50 g di pancetta
- 100 g di prosciutto cotto
- 50 g di salsiccia
- 1 spicchio di aglio
- 50 g di polpa di vitello macinata
- 1 uovo
- 100 g di olive nere snocciolate
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 bicchiere di latte
- 1 panino (mollica)
- sale
- 1 grattatina di noce moscata
- 6 cucchiaini di olio d'oliva
- 600 g di cavolini di bruxelles al burro

Tritate finemente il prezzemolo e lo spicchio d'aglio, servendovi della mezzaluna, poneteli in una terrina e unitevi il prosciutto cotto e la pancetta ridotti a cubetti.

In una ciotola fate ammorbidire la mollica del panino con il latte, quindi strizzatela e aggiungetela agli altri ingredienti insieme alla salsiccia, privata della pelle e sminuzzata, e alla carne di vitello macinata.

Mescolate con cura, fino ad ottenere un composto omogeneo, dopodichè legatelo con un uovo intero e insaporitelo con il sale necessario e una grattatina di noce moscata.

Mescolate ancora, servendovi di una forchetta, in modo da amalgamare bene il tutto, infine unite 100 g di olive nere snocciolate.

Pulite il pollo, fiammeggiate, lavatelo dentro e fuori e asciugatelo tamponando con della carta assorbente da cucina.

Inserite il ripieno preparato nella cavità addominale del volatile e chiudetela cucendo l'apertura con ago e filo da cucina.

Trasferite il pollo in una teglia unta d'olio, salatelo, conditelo con un filo d'olio e fatelo cuocere nel forno caldo (200°) per circa 1 ora.

Al termine, togliete il pollo dal forno, trasferitelo su un piatto di portata in cui avrete preparato un letto di cavolini di Bruxelles e servite.