POLLO SAPORITISSIMO AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo di 1000 g
- 100 g di fegatini di pollo
- 100 g di prosciutto cotto magro
- 100 g di funghi tritati
- sale
- pepe

Preparare una farcia composta dai fegatini di pollo, dal prosciutto e dai funghi, il tutto tritato minuziosamente. Pulire accuratamente il pollo e riempirlo con la farcia ben mescolata, legarlo con uno spago e insaporirlo con sale e pepe. Porre sul fuoco una casseruola della quale il pollo non superi più dei 2/3 della sua capacità e portarla alla giusta temperatura come riportato nelle istruzioni generali, sistemarvi il pollo senza preoccuparsi se si attacca sul fondo (dopo alcuni minuti si staccherà da solo), rosolarlo da tutte le parti, unire un bicchiere di acqua, chiudere la casseruola con il coperchio e cuocere per 40 minuti.