

POLLO FARCITO

Ingredienti per 4 persone.

- Un pollo già pulito,
- 100g. di carne trita,
- 50g. di pancetta,
- 50g. di prosciutto crudo,
- 100g. di frutta secca tritata,
- 50g. di burro,
- un panino,
- 50ml. di vino bianco secco,
- brodo,
- 3 foglie di salvia,
- 3 cucchiaini di olio di oliva,
- sale e pepe.

Fate ammorbidire la mollica del panino in poco brodo. In metà burro fate rosolare la carne con il prosciutto e la pancetta tritati, poi amalgamatevi la mollica strizzata, la frutta secca, sale e pepe. Farcite il pollo con il composto, cucitene l'apertura, salatelo, pepatelo, quindi rosolatelo nell'olio col burro rimasto e la salvia, quindi fate cuocere a pentola coperta per 45 minuti, unendo ogni tanto un pò di brodo caldo. Infine, passate il pollo nel forno caldo e cuocetelo per 10 minuti a 200 gradi.