



Pollo ripieno - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Postato da Marla

secondo piatto - carne - frattaglie

1 pollo intero disossato  
per il ripieno:

150 gr circa di mortadella

3 o 4 fegatini di pollo + il fegatino e il durrello del pollo

150 gr di funghi chiodini o simili già cotti a parte con un trito di prezzemolo e aglio

un trito abbondante di prezzemolo

3 o 4 foglie di salvia

1 rametto di rosmarino

mezzo spicchio d'aglio

1 uovo

70 gr. di parmigiano

sale pepe

Tritare nel mixer la mortadella con i funghi, e gli odori, aggiungere i fegatini di pollo e il durrello. Tritare ancora per 1 minuto.

Mettere il composto in una ciotola e unire il parmigiano, l'uovo, sale e pepe. Il composto deve risultare molto morbido.

Infilare un ago da lana con del filo e cucire il pollo. Man mano che si cuce cercare di riempire l'interno del pollo ma senza esagerare perchè in cottura aumenta di volume. Cucire bene per non far uscire il ripieno.

Legare il pollo con lo spago da cucina (per andare meglio a girarlo) e metterlo nel tegame con olio, salvia, rosmarino e aglio, farlo rosolare da tutte le parti, sfumare con il vino bianco, salare, pepare. Continuare la cottura (a fuoco non troppo alto altrimenti si rompe) aggiungendo acqua per circa 1 ora. Terminare la cottura in forno per farlo dorare.

Consiglio: meglio cotto il giorno prima. Le dosi del ripieno sono indicative perchè dipende molto dalla grandezza del pollo.