

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Pollo ripieno al forno

Strawberry · Thursday, February 26th, 2015

- **Ingredienti:**(4 persone)un pollo di circa kg1,500
- una mela
- 60gr prugne secche
- 400gr polpa di maiale trita
- 80gr castagne secche
- 100gr pane raffermo
- un uovo
- 500gr latte
- 100gr vino bianco
- 300gr patate novelle
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Mettete le castagne in ammollo nel latte per 12 ore e cuocetele fino a quando non diventano morbide. Bagnate il pane nel latte rimasto. In una ciotola, mettete il trito di maiale, unite la mela sbucciata e fatta a pezzetti, le castagne, il pane strizzato, le prugne tagliate a fette, l'uovo e il vino, sale,pepe e amalgamate. Disossate il pollo e riempitelo con il composto ottenuto e chiudete con lo spago da cucina, disponetelo su di una piastra da forno, aggiustate di sale e pepe, mettete in forno insieme alle patate novelle condite, a 200° per circa un'ora.

This entry was posted on Thursday, February 26th, 2015 at 10:13 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.