



Pollo ai profumi d'autunno - [Visualizza sul sito](#)
di emsa

pollo - susine - mele

Ingredienti:

1 pollo intero già curato (galletto?)

3 mele acidule

4 susine secche

2 foglie di alloro

1 spicchio d'aglio

latte (250 gr?)

uva

2 bicchieri di vino bianco

2 bicchieri di marsala

olio

sale, pepe

Mettere il pollo in ammollo nel latte per 4/6 ore.

Legare il pollo e salarlo massaggiandolo tutto.

Tagliare le mele a tocchetti, volendo, lasciare la buccia.

Imbottire il pollo con i pezzetti di un paio di mele, le susine, l'alloro e l'aglio.

In una pentola capiente mettere un po' d'olio e far rosolare per bene il pollo da tutte le parti; aggiungere un bicchiere di vino, lasciar sfumare un po', quindi mettere le restanti mele.

Aggiungere un bicchiere di marsala, far sfumare ed aggiungere gli acini d'uva tagliati a metà e privati dei semi.

Continuare la cottura aggiungendo gli altri bicchieri di vino e marsala.

A fine cottura togliere il pollo dalla pentola e tagliarlo a grossi pezzi. Rimetterlo in pentola con il suo sughetto e farlo andare ancora un po'.