



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

pollo disossato - ripieno - vitello - lonza - macinato - salsiccia - prosciutto - pistacchi - natale - capodanno

Ingredienti per 12/14 persone:

1 pollo disossato di circa 1,5 kg.
aromi per arrosto, sale, burro, olio, un bicchierino di brandy

Ripieno:

300 g. di vitello macinato
300 g. di lonza di maiale macinata
un panino raffermo ammollato nel latte
4 nodi di salsiccia spellata
250 g. di prosciutto a cubetti
25 g. di pistacchi spellati
100 g. di parmigiano grattugiato
2 uova, sale, pepe.

Contorno:

1 kg. di patate novelle lesse al burro o
1 kg. di pisellini fini al burro
(con soffritto di cipolla)

Procedimento:

In una zuppiera unire il vitello, il maiale, il pane strizzato, la salsiccia, il prosciutto, i pistacchi, il parmigiano, le uova, sale e pepe.

Cucire con un ago l'apertura del collo e imbottirlo.

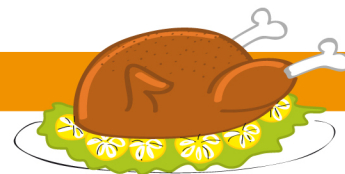
Cucire la rimanente apertura e legarlo bene tutt'intorno.

Punzecchiare qua e là con l'ago in modo da consentire lo sfiato al ripieno durante la cottura.

Rosolarlo a fiamma viva con 30 g. di burro, un cucchiaio d'olio, una bustina di aromi e sale (occhio a quello già contenuto nella bustina).

Appena sarà colorito spruzzare di brandy e fiammeggiare, quindi infornare per circa 1ora e ½ aggiungendo un cucchiaio d'acqua quando serve.

Tagliare a fette non appena intiepidisce.



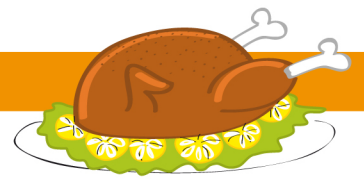
Variazioni:

di Line: cottura in brodo con polpette

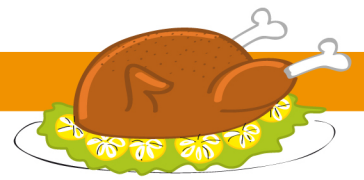
di Rosaria: 1 ripieno di cime di rape bollite e ripassate in padella con olio aglio e peperoncino

2 ripieno composto di pane duro ammollato nel latte, uova, parmigiano, funghi trifolati, tocchetti di salame e pezzettini di formaggio fondevole (ad esempio provola).

[Vai alla discussione sul forum](#)



eCucinando.it



eCucinando.it