

265. POLLO COLLE SALSICCE

Tritate minutamente mezza cipolla e mettetela in una cazzaruola con un pezzetto di burro e quattro o cinque fettine di prosciutto larghe un dito. Sopra questi ingredienti ponete un pollo intero, conditelo con pepe e poco sale e mettetelo al fuoco. Fatelo prender colore da tutte le parti e quando la cipolla sarà tutta strutta, bagnatelo con brodo o con acqua e aggiungete tre o quattro salsicce intere fatte di fresco; lasciate cuocere a lento fuoco procurando che in ultimo resti dell'umido.