

542. POLLO IN PORCHETTA

Non è piatto signorile, ma da famiglia. Riempite un pollo qualunque con fettine di prosciutto grasso e magro, larghe poco più di un dito, aggiungete tre spicchi d'aglio interi, due ciocchettine di finocchio e qualche chicco di pepe. Conditelo all'esterno con sale e pepe e cuocetelo in cazzaruola con solo burro e fra due fuochi. Al tempo delle salsicce potete sostituire queste al prosciutto introducendole spaccate per il lungo.