

545. POLLO VESTITO

Non è piatto da farne gran caso, ma può recare sorpresa in un pranzo familiare.

Prendete il busto di un pollastro giovane, cioè privo delle zampe, del collo e delle interiora; ungetelo tutto con burro diaccio, spolveriztatelo di sale, e un pizzico di questo versatelo nell'interno. Poi, colle ali piegate, lasciatelo con due larghe e sottili fette di prosciutto più magro che grasso e copritelo con la pasta descritta nella ricetta n. 277, tirata col matterello alla grossezza di uno scudo all'incirca. Doratela col rosso d'uovo e cuocete il pollo così vestito a moderato calore nel forno o nel forno da campagna. Servitelo come sta per essere aperto e trinciato sulla tavola.

A me sembra migliore diaccio che caldo.