

POLLASTRA FARCITA AL TARTUFO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 pollastra pronta per la cottura
- 1 tartufo fresco
- 80 g di carote
- 1 cipolla piccola
- 80 g di sedano
- 1 bouquet di garni
- 10 grani di pepe
- 200 cl di brodo di pollo chiaro
- 25 cl di vino bianco secco

Per il ripieno:

- 20 g di burro
- 150 g di fegatini di pollo
- 50 g di pane bianco senza crosta
- 4 cucchiaini di latte
- 1 uovo
- 2 cl di cognac
- sale
- pepe bianco

Per la salsa:

- 30 g di burro
- 1 cucchiaio di farina
- 1 tuorlo d'uovo
- 12 cl di panna

Lavate accuratamente la pollastra e asciugatela.

Lavate e spazzolate il tartufo, quindi tagliatelo a fettine sottili.

Per il ripieno fate scaldare il burro in una casseruola e rosolatevi i fegatini, a calore moderato, dopodichè toglieteli dalla padella e tagliateli a pezzetti.

Mettete a bagno il pane in una ciotola con il latte, poi trasferitelo in una terrina insieme ai fegatini, all'uovo, al Cognac e ad eventuali rimanenze del tartufo.

Mescolate bene e insaporite con sale e pepe.

Inserite le fettine di tartufo sotto la pelle del dorso e delle cosce del volatile, distribuendole in modo uniforme.

Cospargete la cavità addominale con sale e pepe, quindi inseritevi il ripieno preparato, senza eccedere.

Cucite bene l'apertura e ridate alla pollastra la forma originale.

Infine avvolgetela in un telo di cotone.

Versate in una capace casseruola il vino bianco e il brodo, unite le verdure, i grani di pepe e il bouquet garni e fate cuocere a fiamma bassa per 15 minuti.

Mettete nel recipiente anche la pollastra, portate lentamente ad ebollizione e fate cuocere per circa 1 ora e 1/2 a casseruola scoperta.

Al termine, togliete il volatile dal brodo e mettetelo in caldo.

Passate al setaccio il fondo di cottura, raccoglietelo nella stessa casseruola e fatelo ridurre a fiamma bassa fino ad ottenere circa 1/2 l di liquido.

In un tegamino fate fondere dolcemente il burro e fatevi dorare la farina, quindi unite il soffritto al fondo di cottura ridotto e fate cuocere, mescolando, per un quarto d'ora.

In ultimo incorporate al sughetto l'uovo mescolato alla panna.

Liberate la pollastra dall'involucro, mettetela nel recipiente con la salsa e fatela scaldare, quindi servite.