

## POLLO ALLE MELE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 2 mele renette
- 4 fettine di lardo
- sale
- pepe

Fiammeggiate, lavate e asciugate con cura il pollo.

Salatelo, pepatelo internamente e riempitelo con la polpa grattugiata delle mele.

Cucite l'apertura e avvolgetelo nel lardo fermandolo con alcuni giri di spago bianco da cucina.

Adagiatelo in una teglia e cuocete in forno a 240°C lasciando che il lardo si sciolga, ammorbidisca la carne e coli sul fondo del recipiente.

Riducete la temperatura a 190°C.

Dopo mezz'ora cominciate a bagnare il volatile con il suo sugo a intervalli regolari.

Calcolate che il tempo complessivo di cottura è di circa un'ora, dipende dal peso del pollo.

Se vi sembra che la pelle colorisca troppo rapidamente, riducete il calore e coprite la teglia con un foglio d'alluminio.

Ritirate, eliminate lo spago, staccate cosce e ali, tagliate a fette la parte centrale ripiena.