

POLLO IN CROSTA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo di 900 g di circa
- sale
- 100 g di carote
- 60 g di rape tagliate a bastoncini
- 100 g di fagiolini
- 100 g di piselli sgranati
- 4 cipolline affettate
- 2 cespi di insalata lattuga
- 1 pizzico di zucchero
- 30 g di burro a fiocchetti
- 1 disco di pasta sfoglia

Vuotare 1 pollo di 900 g di circa, tagliare testa, collo e zampe, fiammeggiarlo, lavarlo e asciugarlo bene.

Salarlo dentro e fuori e disporlo su una pirofila da forno.

Contornarlo con 100 g di carote e 60 g di rape tagliate a bastoncini, 100 g di fagiolini e 100 g di piselli sgranati, 4 cipolline affettate e 2 cespi di lattuga tagliati in 4 parti.

Salare, aggiungere un pizzico di zucchero e 30 g di burro a fiocchetti.

Coprire tutto con 1 disco di pasta sfoglia e passare in forno caldo a 200 gradi per 10 minuti, coprire con stagnola e porre in forno per altri 25 minuti.