

POLLO IN CROSTA DI SALE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo di 1000 g
- 1000 g di farina
- 1000 g di sale grosso
- 1 uovo
- 1 rametto di rosmarino
- 1 foglia di alloro
- alcune foglie di salvia
- olio d'oliva
- 1 pizzico di sale fino
- 1 pizzico di pepe nero in grani macinato

Versate la farina bianca sulla spianatoia e fate la fontana.

Ponetevi al centro tutto il sale grosso e allargate anch'esso a fontana.

Aggiungete 600 g di d'acqua fredda e incominciate a lavorare energicamente.

Lavorate il tutto finché la pasta risulterà soda e perfettamente liscia.

Sempre sulla spianatoia stendete la pasta, meglio con il palmo della mano, fino a darle lo spessore uniforme di circa un centimetro.

Lavate ed asciugate il pollo, poi aromatizzatelo all'interno con una foglia d'alloro, un rametto di rosmarino e alcune foglioline di salvia, insaporendone però, solo la parte interna con un pizzico di sale fino e pepe macinato.

Sistamate il pollo al centro della pasta, appoggiandolo dalla parte del petto; ripiegate quindi i lembi della sfoglia sulla schiena, facendo in modo che rimangano parzialmente sovrapposti: il volatile, così risulterà ben chiuso in un rotolo di pasta. Voltate il pollo.

Con la punta delle dita premete il rotolo alle estremità, per sigillarlo, poi tagliate la pasta eccedente.

Sistamate l'involucro su una placca da forno precedentemente unta con un po' d'olio.

Pennellate la pasta con il tuorlo e passate in forno già a 200° per circa 30 minuti, poi riducete il calore a 180°. Sforinate il pollo.

Con un coltello seghettato tagliate il coperchio di pasta, quindi servite il pollo nel suo involucro.