

## POLLO RIPIENO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- interiora del pollo
- 2 fegatini del pollo
- 100 g di prosciutto crudo
- 30 g di formaggio grattugiato
- 30 g di burro
- 1 uovo
- abbondante mollica di pane
- 1 rametto di rosmarino
- alcune foglie di salvia
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Salate e pepate internamente il pollo.

Tritate le interiora, i fegatini e il prosciutto, unite abbondante mollica bagnata e strizzata, il formaggio grattugiato, salate e pepate.

Amalgamate il tutto con l'uovo leggermente sbattuto.

Con questo composto riempite il pollo, cucite l'apertura, ripiegate le ali sul dorso e sotto infilatevi un rametto di rosmarino e foglioline di salvia.

Ponetelo in una teglia con tre cucchiaini d'olio e il burro.

Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa un'ora, bagnandolo più volte con il suo sugo.

Regolate il sale alla fine.

Dividete il pollo in quattro quarti.

Estraete il ripieno, tagliatelo a fettine.

Disponete sul piatto da portata.