

POLLO AL CARTOCCIO 4

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo di circa 1 kg e 200 gr,
- 3 o 4 fette di prosciutto toscano grasso,
- 2 spicchi d 'aglio,
- 1 rametto di rosmarino,
- qualche foglia di salvia,
- 1/2 bicchiere di sherry (o 1/2 bicchierino di brandy).

Pulite, fiammeggiate e lavate il pollo, quindi "bardatelo" con le fette di prosciutto legandole con un filo.

Mettete all'interno gli spicchi d'aglio, il rosmarino, la salvia, salate leggermente e pepate.

Ungete il pollo abbondantemente con olio d'oliva della miglior qualità e poi "incartatelo" con un foglio di carta d'alluminio da forno, dopo averlo spruzzato con mezzo bicchierino di sherry.

Mettete in forno a fuoco medio per circa un'oretta, indi scartocciate, tagliate a pezzi e servite con un contorno d'insalata fresca d'orto.