



CARNE

## Pollo ripieno di macinato e formaggio



1 POLLO DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

35 MIN



TEMPO DI COTTURA

1 H 10 MIN



CALORIE

580K

NOTE

### INGREDIENTI

1 Pollo disossato

100 g di Macinato di pollo

100 g di Macinato di maiale

200 g di Macinato di vitello

1 mazzo di Asparagi

100 g di Pancarr

100 ml di Latte

1 Uovo

40 g di Pecorino

40 g di Pistacchi sgusciati

10 cl di Vino bianco secco

Paprika dolce

4 cucchiari di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

## Preparazione

- Mondate gli asparagi eliminando la parte dura dei gambi, quindi metteteli in una pentola alta e stretta, con 4-5 cm di acqua bollente salata, in modo che le punte siano fuori dall'acqua. Mettete il coperchio e lessateli per 10 minuti circa, a fine cottura scolateli, mettete da parte le punte e tritate finemente il resto.
- In una ciotola amalgamate le carni macinate, i gambi degli asparagi tritati, il pane ammorbidito nel latte e strizzato, l'uovo, il pecorino grattugiato e i pistacchi tritati grossolanamente. Salate, pepate e mescolate bene in modo che tutto sia perfettamente amalgamato.
- Appoggiate il pollo disossato con la parte della pelle sul tagliere, e salatelo leggermente all'interno. Farcitelo con il ripieno, riempiendo bene tutti i vuoti ma non forzate troppo per evitare di romperlo.
- Cucite i lembi di pelle del pollo con ago e filo, facendo dei punti ravvicinati (tipo sopraggitto) perché il ripieno non fuoriesca; chiudete così tutti gli eventuali tagli che trovate nella pelle, ricomponendo il più possibile la forma del pollo.
- Cospargete l'esterno del pollo con sale, pepe e paprika, adagiatelo in una teglia foderata con carta da forno, copritelo con alluminio e mettetelo in forno statico già caldo a 200°C per circa 30 minuti. Tiratelo fuori, togliete l'alluminio e versate il vino bianco. Rimettete in forno senza ricoprirlo, dopo 10 minuti abbassate il forno a 180°C e cuocetelo altri 20 minuti circa, bagnandolo ogni tanto con il liquido di cottura per insaporirlo.
- A cottura ultimata, lasciate intiepidire, tagliate il pollo a fette non troppo sottili e servitelo con le punte degli asparagi leggermente scaldate in padella con un filo d'olio e condite alla fine con un pizzico di sale e qualche goccia di succo di limone; completate il piatto con una spolverata di paprika.

Margherita Pini

## I consigli di Margherita

---

- Se vi avanza del ripieno, potete preparare delle polpettine con le mani inumidite, da cuocere insieme al pollo, aggiungendole negli ultimi 20 minuti di cottura.