

SECONDI DI POLLAME

Pollo ripieno alla nizzarda

Origine: Francia, Francia (Nizza)

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pollo di 1000 g	1
Pancetta	50 g
Prosciutto cotto	100 g
Salsiccia	50 g
Aglio	1 spicchio
Polpa di vitello macinata	50 g
Uovo	1
Olive nere snocciolate	100 g
Prezzemolo	1 mazzetto
Latte	1 bicchiere
Panino (mollica)	1
Sale	
Noce moscata	1 grattatina
Olio d'oliva	6 cucchiari
Cavolini di bruxelles al burro	600 g

Preparazione

- 1 Tritate finemente il prezzemolo e lo spicchio d'aglio, servendovi della mezzaluna, poneteli in una terrina e unitevi il prosciutto cotto e la pancetta ridotti a cubetti.
- 2 In una ciotola fate ammorbidire la mollica del panino con il latte, quindi strizzatela e aggiungetela agli altri ingredienti insieme alla salsiccia, privata della pelle e sminuzzata, e alla carne di vitello macinata.
- 3 Mescolate con cura, fino ad ottenere un composto omogeneo, dopodichè legatelo con un uovo intero e insaporitelo con il sale necessario e una grattatina di noce moscata.
- 4 Mescolate ancora, servendovi di una forchetta, in modo da amalgamare bene il tutto, infine unite 100 g di olive nere snocciolate.

- 5 Pulite il pollo, fiammeggiatelo, lavatelo dentro e fuori e asciugatelo tamponando con della carta assorbente da cucina.
- 6 Inserite il ripieno preparato nella cavità addominale del volatile e chiudetela cucendo l'apertura con ago e filo da cucina.
- 7 Trasferite il pollo in una teglia unta d'olio, salatelo, conditelo con un filo d'olio e fatelo cuocere nel forno caldo (200 gradi) per circa 1 ora.
- 8 Al termine, togliete il pollo dal forno, trasferitelo su un piatto di portata in cui avrete preparato un letto di cavolini di Bruxelles e servite.