

## Pollo ripieno di castagne arrosto

Scritto da Marco Gallione

Sabato 24 Gennaio 2009 07:24 -

---

Dosi e ingredienti per 4 persone :

Un pollo di circa 1 Kg;

500 gr di castagne sgusciate;

200 gr di salsiccia;

la mollica di un panino;

20 gr di funghi secchi;

30 gr di burro;

brodo, sale, pepe, noce moscata.

Lavare ed asciugare il pollo mettendo da parte le rigaglie.

Fare cuocere le salsicce e le rigaglie nel burro, salare ed aggiungere un pizzico di pepe.

Toglierle dal tegame, aggiungere un pò di brodo al sugo di cottura e impregnarne la mollica, formando un composto denso.

Spellare la salsiccia, tritare le rigaglie e i funghi secchi già ammorbiditi, unirvi le castagne (anch'esse ammorbidite in acqua tiepida) e passare tutto nel tritacarne.

Porre il composto in una terrina, aggiungere un pizzico di noce moscata, amalgamare e, con la farcia ottenuta, riempire il pollo.

Fare cuocere lentamente in forno, bagnando di tanto in tanto con il brodo e il sugo di cottura.