

POLLO ARROSTO RIPIENO DI SALVA CREMASCO

1 pollo intero disossato
1 limone
salvia
trito di erbe aromatiche
2 spicchi d'aglio
sale
pepe
olio d'oliva
200 g di carne tritata
100 g di Salva Cremasco
50 g di prosciutto crudo
30 g di pane grattugiato
1 uovo
rosmarino

Procedete alla disossatura del pollo procurando di non rompere la pelle (altrimenti fatevi aiutare dal macellaio di fiducia). Una volta finita l'operazione marinare il pollo per qualche ora con un bicchiere di vino bianco, l'aglio, il succo del limone, abbondante salvia ed il trito di erbe aromatiche.

Nel frattempo preparate il ripieno. Prendete la carne, aggiungete il pangrattato, l'uovo, il formaggio grattugiato, il prosciutto tagliato a listarelle, il sale.

Strofinare l'interno e l'esterno del pollo con spezie per arrostiti, sale, pepe e un pó di burro, quindi disponete all'interno il ripieno, senza riempirlo troppo in modo che durante la cottura non rompa la pelle, ricomponete e legate con lo spago per alimenti. Aggiungete qualche fiocco di burro ed un rametto di rosmarino. Cuocere in forno a 180°C calcolando 50 minuti di cottura per ogni kilo di carne.

Prima di tagliarlo, fate rassodare almeno per 15 minuti.

