



nonno Mario propone

Pollo in Crosta



Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo intero, possibilmente nostrano
- 2 manciate di piselli possibilmente freschi
- 4 porri
- 2 sedani rapa
- 4 carote
- 2 manciate di cornetti
- 2 zucchine
- 2 cucchiaini di burro
- Pasta sfoglia quanta basta



Preparazione

- Eliminate le ali , il collo e pulite bene il pollo
- Collocatelo in una pirofila adatta per il forno
- Pulite tutte le verdure
- Tagliate a pezzettini le carote , le zucchine , i porri ed i sedani
- Dei porri , usate solo la parte bianca
- Aggiungete gli ortaggi elencati tutti crudi al pollo
- Unite il burro assieme al tutto prima della cottura
- Coprire con la pasta sfoglia la pirofila
- Mettetela in forno a cuocere per 1 ora a 200 gradi
- Dopo ¼ d'ora coprire con carta d'alluminio per evitare che bruci la pasta sfoglia
- Prima di togliere il recipiente dal forno , lasciate riposare per ¼ d'ora a forno spento



Il grande vantaggio è che ognuno può aggiungere le verdure che più gli piacciono , basta che non siano ortaggi piccanti.

Vi assicuro che è una manna , poi con il brodo che si forma in padella si possono fare tanti altri piatti, tipo minestre , risotti ed altro.



Buon appetito e fatemi sapere se la ricetta è stata di vostro gradimento.

