

POLLO D'ALLEVAMENTO ALL'APERTO CROCCANTE RIPIENO ALLE MELE

Ingredienti per 8 porzioni

2	polli d'allevamento all'aperto svizzeri
6	mele biologiche Gala, tagliate a fette
100 g	di prugne secche, tritate finemente
4	spicchi d'aglio, tritati finemente
4 cucchiaini	di Vieille Prune
	Sale
	Pepe
4 cucchiaini	di miele
1 rametto	di rosmarino
1 rametto	di timo
	Buccia di un limone non trattato
5 cl	di Olio Extra Vergine di Oliva Biologico DOP Terra di Bari Castel del Monte

Preriscaldare il forno a 200 °C.

In una ciotola, mescolare insieme mele, prugne secche e aglio. Versare il liquore Vieille Prune e mettere da parte per qualche minuto. Salare i polli all'interno, disporli in una rostiera e farcirli con la miscela di mele. Mescolare insieme in una ciotola miele, rosmarino, timo, buccia di limone, sale, pepe e olio di oliva. Infine, spennellare i polli all'esterno con la miscela di miele e cuocere nel forno preriscaldato per 40-45 minuti.

Servire con chips di patate croccanti fatte in casa.



Le stoviglie illustrate appartengono a privati