

## **Pollo arrosto ripieno di patate dolci**

Ingredienti:

un pollo intero, magari di buona qualità, allevato a terra, spennato, eviscerato, senza zampe e testa. Fate fare al macellaio il suo lavoro!

Patate dolci (americane) 1,5 kg e un uovo.

Marinata, aromi, sale, olio.

Prendete il pollo e lavatelo bene. Attenzione che la carne cruda, ed il pollo in particolare, è pieno di germi. Usate i guanti di lattice per manipolarlo. Se non vi fidate della spennatura del macellaio fate passare la "bestia" sulla fiamma del gas. Farà una puzza del diavolo ma ne vale la pena per evitare che resti di penne finiscano nel piatto!

Mettete il pollo in un sacchetto di plastica pulito ed a tenuta, con dentro circa (dipende dal sacchetto!) un paio di bicchieri di vino bianco secco, uno spruzzo di aceto bianco, una cipolla tritata fine, un rametto di rosmarino, qualche foglia di salvia, un pizzico di sale. Chiudete bene e mettetelo in frigo per almeno un paio d'ore, girandolo ogni tanto.

Facendo marinare nel sacchetto si usa meno liquido, si bagna bene dappertutto la carne, non si fanno schizzi quando si gira, ecc. Credetemi: e meglio! La marinata ha lo scopo di ammorbidire oltre che profumare la carne e quindi deve essere acidula.

Nel frattempo fate andare in una pentola a pressione per 10 minuti un paio delle patate di cui sopra, poi pulitele e tagliatele a pezzi grossolani. Le altre pelatele, tagliatele a spicchi e tenetele da parte per metterle nella teglia.

Prendete le patate cotte e mescolatele con la cipolla ecc della marinata (dopo le due ore in frigo!), salate il tutto, aggiungete un po' di pepe, un uovo, mescolate bene e ficcate il tutto nella pancia della bestia di cui sopra. Volendo, se avete pazienza, si può dare una cucita (ago e filo!) allo "svertò" posteriore della stessa. Non è strettamente necessario con questa ricetta ma esteticamente è meglio.

Accomodate il tutto in una pirofila, cospargete con un po' di burro, altra salvia e rosmarino, sistemate intorno gli spicchi di patata cruda di cui sopra e infornate a 200° per circa mezz'ora. Dipende dalle dimensioni dell'animale. Ogni tanto guardatelo e provate con la forchetta la cottura mentre ci mettete sopra un po' del sugo di cottura. Attenti a non bruciare le patate di contorno. Eventualmente copritele con dell'alluminio.

Il bello è che si fa da solo! Una volta cotto tagliatelo a pezzi, e servitelo con le due qualità di patate.

Con una carne così delicata ci vedo un buon rosè oppure un cabernet fresco, non troppo strutturato. Sembra il solito pollo con le patate (che comunque è buonissimo!) e invece ha un sapore insolito e più morbido. La marinatura "frolla" la carne e le patate dolci arrotondano la consistenza ed i profumi. E' da provare!

