



## Polastra con l'Empiöm (polastra ripiena)

**Tempo per la preparazione ripieno:** 20 minuti,

**della cottura:** 2 ore e 30 minuti circa

**Diffi coltà:** media

### **INGREDIENTI:** *(per 4 persone)*

*1 polastra da kg 1,5*

#### **per il ripieno:**

*100 gr di burro*

*8 cucchiaini di pane grattugiato*

*8 cucchiaini di formaggio grana*

*1 cucchiaio di prezzemolo tagliato fresco*

*2/3 spicchi di aglio schiacciato*

*1 uovo intero*

*1 bicchiere di vino rosso*

#### **verdure per il brodo:**

*1 gamba di sedano, 1 cipolla, 1 carota, 1 foglia di alloro*

*a piacere una crosta di formaggio*

*1 cucchiaio di sale grosso*

In una pentola a fiamma bassa fate rosolare il burro, facendo attenzione a non bruciarlo. Aggiungete l'aglio schiacciato facendolo imbiondire, unire quindi il pane grattugiato e fatelo tostare a fiamma sempre bassa. Versate il bicchiere di vino, mescolate con l'aiuto di un cucchiaio di legno e lasciate evaporare il vino. Togliete dai fornelli e aggiungete al ripieno il sale. Aggiungete ora il formaggio grana grattugiato e mescolate lentamente. Distribuite il prezzemolo e rigirate nuovamente. Aprite l'uovo e amalgamate lentamente il tutto. Il ripieno non dovrà risultare troppo asciutto ma ben umido e amalgamato.

Farcite ora la polastra e con ago e filo per imbastitura, procedete a cucire bene la gallina sia nella parte posteriore che nel collo. Mantenendo il filo abbastanza lungo, potrete procedere "all'incaprettamento delle cosce, per una cottura più uniforme.

Aggiungete le verdure necessarie e il sale grosso e procedere alla cottura.

Servite la polastra ripiena ben calda, con contorni vari.