

Pollo Arrosto Con Boursin

Ingredienti

Per 6 persone:

1 pollo ruspante intero (eviscerato)
1 Boursin (formaggio fresco con aglio ed erbe fini)
12 patate (2 a persona)
1 cipolla
300 ml di brodo (fatto con un dado vegetale)

Leccarda (teglia da forno cava)

Preparazione

- 1.** Preriscaldare il forno a 190°C
- 2.** Metti il pollo al centro della teglia.
Nel pollo mettere tutto il formaggio Boursin (con un cucchiaio).
Metti 1 cucchiaio di olio sopra il pollo e stendilo con un tovagliolo di carta.
Cospargere di sale grosso e pepe.
- 3.** Coprite con un foglio di carta alluminio e infornate per 30 minuti.
- 4.** Nel frattempo sbucciate le patate e tagliatele a pezzetti (circa 2-3 cm per lato).
- 5.** Aggiungere le patate attorno al pollo e il brodo.
- 6.** Proseguire la cottura per 1h15-1h45 (dipende dalla grandezza del pollo, dal forno, ecc.). Dopo un po' togliete la pellicola per permettere alla pelle del pollo di diventare croccante.
Bagnare regolarmente con il succo, girare le patate per ottenere una cottura uniforme.
Se necessario separate le cosce di pollo con un coltello per velocizzare la cottura.
- 7.** Tagliate il pollo, servitelo su un piatto con le patate.
Raccogliete la Boursin rimasta nel pollo, mescolatela con il fondo di cottura e servitela a parte.