

# Pollo in porchetta alla Peonia

## **Ingredienti** per 4 persone

1 pollo  
150 g di prosciutto crudo  
1 spicchio d'aglio  
1 cucchiaino di semi di finocchio  
1 bicchiere di vino bianco secco  
1 rametto di timo

## **2 peonie**

fiori di timo  
olio d'oliva extravergine  
sale e pepe

*Cottura 30 minuti*



## **Procedimento:**

Disossate il pollo e disponetelo con pelle verso il basso su un tagliere, ottenendo una specie di rettangolo. Salate e pepate leggermente la carne, cospargete con i semi di finocchio e con un trito composto con fiori del timo e l'aglio. A questo punto cospargete con i petali delle peonie, ricoprite con le fette di prosciutto sovrapponendole leggermente e arrotolate la carne su se stessa formando un rotolo.

Legate il pollo con spago da cucina e rosolatelo a fuoco basso in una casseruola con olio e timo. Sfumate con il vino e portate a cottura salando solo alla fine; ponete il pollo su un tagliere e lasciatelo riposare qualche minuto. Eliminate lo spago, affettate l'arrosto e servitelo condendolo con il sugo formatosi in cottura.

Per variare la ricetta e conferire al pollo un gusto più delicato potete sostituire il prosciutto crudo toscano con del prosciutto crudo di Parma.