

Arrosto di pollo con purè di patate



Difficoltà: **Bassa**

Preparazione: **30 min.**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1 [arrosto di pollo Avimecc](#)
- olio extravergine di oliva
- 2 rametti di rosmarino
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 kg di patate
- 200g di latte intero
- 300g di burro
- 30g di parmigiano reggiano
- 1 bicchiere di acqua
- Sale

PREPARAZIONE:

Lessate le patate in acqua bollente per 50 minuti, sbucciate e tritate con uno schiaccia patate. Versate il composto nel tegame di cottura. Nel frattempo scaldate il latte in un pentolino e versate nel tegame insieme al composto. Cuocete il tutto a fuoco lento mescolando il composto con una frusta fino a che il latte non viene assorbito. Spegnete la fiamma, aggiungete burro e parmigiano. mantecate il tutto. Nel frattempo preriscaldate il forno a 220° e infornate l'[arrosto](#) per 60 minuti. A cottura ultimata adagiate l'[arrosto](#) sul purè e servite il tutto. Buon appetito!