

Impanata di Pollo



Difficoltà: **Bassa**

Preparazione: **1 ora e 30 min.**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 300g di farina
- 130g di acqua
- 20g di sugna
- 8g di sale
- Lievito
- 550g di [coscia](#) e [sovracoscia di pollo](#) a pezzetti
- 7g di sale
- Olio extravergine d'oliva
- Pepe nero
- Prezzemolo

PREPARAZIONE:

Impasto per una impanata:

- 300g di farina
- 130g di acqua
- 20g di sugna
- 8g di sale
- Lievito

Ripieno:

- 550g di [coscia](#) e [sovracoscia di pollo](#) a pezzetti
- 7 g di sale
- Olio extravergine d'oliva
- Pepe nero
- Prezzemolo

Immaneabile a Pasqua sulle tavole degli Iblei! L'Impanata è una caratteristica focaccia ripiena di carne (nelle varianti di [Agnello](#), [Tacchino](#) o [Pollo](#)), tra i più tipici piatti della tradizione.

Il giorno prima condire la carne con il sale, pepe nero, prezzemolo tritato fresco e un filo di olio. È preferibile sistemare la carne in un grande tagliere inclinato in frigorifero affinché durante la notte perda il sangue in eccesso e si insaporisca. La tradizione vuole che la mattina del Sabato Santo venga realizzato l'impasto. Dividere l'impasto in panetti e farlo lievitare. Procedere tagliando il panetto in due in senso orizzontale, facendo in modo che la parte superiore sia un po' più piccola di quella inferiore, e stendere la pasta non molto sottile.

Farcire la sfoglia di pasta più grande con la carne e chiuderla con quella più piccola. Riformare il bordo realizzando "u rieficu", cioè un intreccio fatto con le dita.

Prima di infornare fare dei fori sulla superficie dell'impanata con una forchetta.

Cuocere in forno a 250° per almeno 50-60 minuti (verificare la cottura).