

# Pollo ripieno con contorno di castagne e zucca



Difficoltà: **Bassa**

Preparazione: **30 min.**

## **INGREDIENTI PER 4 PERSONE:**

- 1 [pollo ripieno Avimecc](#)
- 400g di zucca
- 300g di castagne
- 1 melograno
- 2 cucchiaini di zenzero in polvere
- 2 macinate di pepe
- 2 mazzetti di prezzemolo
- 4 foglie di alloro
- 2 rametti di rosmarino
- sale fino

- Olio extravergine di oliva
- 2 cucchiaini di aceto balsamico

### **PREPARAZIONE:**

Pelate le castagne con un coltellino. Lessatele per circa 20 minuti in pentola a pressione. Eliminate la pellicina e tagliatele a metà. Sbucciate la zucca, togliete i semi e i filamenti poi tagliatela a tocchetti. Stufatela con due cucchiaini di olio, il rosmarino e l'alloro. Quando sarà morbida inserite le castagne, lo zenzero, il pepe e salate. Mescolate bene e poi fuori dal fornello aggiungete aceto balsamico, i chicchi di melograno ed il prezzemolo tritato. Buon appetito!