



## IN ATTESA DEL NATALE 2020 FILENI ARRICCHISCE LE TAVOLE ITALIANE CON IL POLLO FARCITO CON ORTAGGI INVERNALI

*Cingoli, novembre 2020* – Siete alla ricerca di una ricetta semplice ma golosa da cucinare in occasione del Natale? Lasciatevi avvolgere dal profumo irresistibile del **Pollo farcito con ortaggi invernali** proposto da **Fileni**, un delizioso **Rusticanello** ripieno con ortaggi invernali e sapientemente arricchito con erbe aromatiche che conquisterà tutti i palati. Gusto e tenerezza si uniscono in una **sfiziosa ricetta natalizia** che animerà le cucine italiane.

Da sempre Fileni mette al centro delle proprie scelte il **benessere dei consumatori e degli animali**, che vengono allevati con la massima attenzione all'interno di una **filiera biologica** nel pieno **rispetto dell'ambiente**.

Per questo desidera offrire **prodotti genuini**, prestando attenzione a tutte le fasi della produzione, partendo dal campo fino a portare sulle tavole dei consumatori **un'offerta di qualità superiore**, accompagnandoli in un viaggio alla riscoperta della tradizione.

### Ingredienti per 6-8 persone:

1 Rusticanello  
200 g di petto di pollo  
1 carota  
100 g di topinambur  
Un pezzo di finocchio  
100 g di funghi freschi  
100 g di zucca  
1 zucchini  
30 g di pinoli  
1 uovo  
1 cipolla  
1 gambo di sedano  
40 g di parmigiano grattugiato  
80 g di panna  
Qualche rametto di prezzemolo, timo e maggiorana  
2 foglie di alloro  
Noce moscata  
2 dl di vino bianco secco  
Olio extravergine d'oliva  
Sale e pepe



Vino consigliato: Schiava D.O.C. (Rosso, Trentino Alto Adige) servito a 14 °C

**Durata: 1 ora e 15 min - Dosi: 6-8 persone**

**Preparazione:**

1. Pulite la carota, la zucca, i funghi, la zucchina, il topinambur ed il finocchio. Tagliate tutti gli ortaggi a cubetti molto piccoli. In una padella con 2 cucchiaini di olio fateli rosolare per 2 minuti, salateli, pepateli e teneteli da parte.
2. Disossate il pollo (togliete le ossa del petto), staccate una parte della carne del petto e ponetela, dopo aver eliminato eventuali parti grasse, nel mixer insieme ai petti di pollo divisi a pezzetti, l'uovo, il parmigiano, timo, maggiorana e prezzemolo tritati; insaporite con noce moscata, sale e pepe. Frullate sino ad ottenere un composto omogeneo.
3. Unite al composto frullato le verdure preparate ed i pinoli. Insaporite con sale e pepe il pollo internamente.
4. Farcite il pollo con il composto preparato, cucitelo e legatelo con lo spago. Ponetelo in una teglia da forno con un poco di olio, la cipolla ed il sedano divisi a pezzetti e l'alloro quindi bagnate con il vino bianco e infornate a 180 °C per un'ora circa, bagnando di tanto in tanto con il fondo di cottura. Lasciate riposare per 10 minuti prima di tagliare a fette. Servite con verdure saltate.

**Prodotto utilizzato**

<p><i>Rusticanello Busto</i></p> <p><i>Peso: 1300 g</i></p> <p><i>Prezzo al pubblico: 5,99 €/Kg</i></p>	
---	---

**Il Gruppo Fileni**

*Il Gruppo Fileni - leader nel mercato delle carni bianche biologiche – è sul mercato da oltre 40 anni e ha sede a Cingoli (provincia di Macerata). Con i marchi Fileni, Fileni BIO, Sempre Domenica e Club dei Galli, presenti in maniera capillare nei canali GDO, Normal Trade e [Ho.re.ca](http://Ho.re.ca), è una delle principali aziende italiane del settore. Fileni Alimentare Spa può contare oggi su un fatturato di 422 milioni di euro, oltre 1.800 dipendenti e circa 300 allevamenti. L'azienda fa del benessere animale e della sostenibilità ambientale i suoi tratti distintivi: per questo, dal 2000 ha acquisito la certificazione per la produzione biologica e da allora ha investito con decisione per potenziare la propria filiera, arrivando a proporre - nel 2019 - una gamma di prodotti biologici completa e in linea con i bisogni dei consumatori di oggi che include anche prodotti servizio come uova e brodo e un'esclusiva proposta di carni rosse. Dal 2013 Fileni è Partner Strategico dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.*

**Ufficio stampa:**

Aida Partners – Alessandro Norata – [alessandro.norata@aidapartners.com](mailto:alessandro.norata@aidapartners.com) – 344-1127938

Rossella Cavalluzzo - [rossella.Cavalluzzo@aidapartners.com](mailto:rossella.Cavalluzzo@aidapartners.com) - 3488282284