

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΣΠΑΝΑΧΙ

Υλικά:

1 κοτόπουλο ξεκοκκαλισμένο
2 δέσμες βρασμένο σπανάχι ψιλοκομμένο
100 γρ. μανιτάρια
2-3 κουταλιές βούτυρο
3-4 φέτες χαμ
λίγη καπήρα
λίγη φέττα λιωμένη
½ ποτήρι κουκουνάρια
½ ποτήρι τυρί τριμμένο
λίγο λάδι
αλάτι, πιπέρι, λίγα φύλλα δάφνης

Εκτέλεση:

Βγάσετε τα κόκκαλα από το κοτόπουλο. Όταν το ξεκοκκαλίσετε το αλατοπιπερώνετε και βάζετε από πάνω το χαμ.

Βράζετε και στραγγίζετε καλά το σπανάχι. Σε μια μικρή κατσαρόλα βάζετε λίγο λάδι και κοκκινίζετε λίγο τα μανιτάρια. Κατόπιν προσθέτετε το σπανάχι, τα κουκουνάρια, λίγη καπήρα. Όταν κρυώσει βάζετε τη φέττα και το τυρί και ανακατεύετε.

Τυλίγετε το μείγμα μέσα στο κοτόπουλο και το δένουμε με κλωστή.

Τοποθετείτε το κοτόπουλο σε πάυρεξ με καπάκι και περιχύνετε με ελάχιστο φυστικέλαιο και εάν θέλουμε με λίγο κρασί και βάζουμε τα φύλλα δάφνης.

Το βάζετε στο φούρνο να ψηθεί για δύο ώρες περίπου σε δυνατή φωτιά.

Το κάνετε από την προηγούμενη μέρα για να κρυώσει και να κόβετε σε φέτες.