

Pollo alle spezie su vellutata di zucca

Ingredienti

[one-third-first]

Per il pollo alle spezie

10 sopracosce di pollo

1/2 cucchiaino ca di semi di coriandolo tritati

1/2 cucchiaino ca di cumino in polvere

1 cucchiaino di pinoli tritati

4- 5 cucchiaini di olio ex. v. oliva

1 bicchiere di vino bianco

1 rametto di rosmarino

1-2 spicchi d'aglio

sale e pepe nero qb

[/one-third-first]

[one-third]

Per la vellutata di zucca

2 kg di zucca

1/2 cipolla tritata

3-4 cucchiaini di olio ex. v. oliva

Brodo vegetale o acqua qb

Sale e pepe

1 cucchiaino di roux bianco o burro manipolato (facoltativo)

[/one-third]

[one-third]

Per la salsa di accompagnamento

Fondo di cottura del pollo

2 mestoli di fondo bianco o acqua

4-6 grani di pepe in grani

4-6 grani di coriandolo

1 pizzico di cumino

1 foglia di alloro

1 foglia di salvia

½ cucchiaino ca di roux bianco o burro manipolato o fecola di patate

[one-third]

Procedimento

Per il pollo alle spezie

- 1) Disossare le sopracosce di pollo e condirle con sale e pepe nero.
- 2) Aromatizzare l'interno delle sopracosce con una spolverata di cumino, coriandolo e pinoli tritati finemente.
- 3) Arrotolare le sopracosce su se stesse a mò di involtino e legarle con lo spago da cucina.
- 4) Rivestire una placca con un foglio di carta da forno, spolverare la superficie con un pizzico di sale e di pepe nero e irrorarla con un filo di olio ex. v. oliva, quindi disporvi gli involtini.
- 5) Irrorare gli involtini con un filo di olio, aggiungere nella placca 1-2 rametti di rosmarino, gli spicchi d'aglio ed infornare a 200 °C per circa 30-35. Dopo ca 20' di cottura bagnare la preparazione con il vino bianco.
- 6) Terminata la cottura, trasferire gli involtini in un altro recipiente e tenerli in caldo coprendoli con la carta da forno che è stata usata per rivestire la placca.

Per la vellutata di zucca

- 1) Nel mentre che il pollo cuoce preparare la vellutata di zucca: mondare la zucca e tagliarla a cubetti di ca 1 cm di lato.
- 2) In una casseruola far appassire la cipolla tritata con l'olio, unire la zucca, condirla con sale e lasciarla insaporire per qualche minuto.
- 3) Coprire la preparazione con il brodo vegetale o acqua e lasciare cuocere a fiamma moderata, occorreranno circa 20', dopodichè frullare 2/3 della zucca con il mixer ad immersione.
- 4) Riportare la vellutata sul fuoco e legarla se si desidera con il roux o burro manipolato. Terminare con una macinata di pepe nero.

Per la salsa di accompagnamento e la finitura del piatto

- 1) Portare il fondo di cottura del pollo ad ebollizione, aggiungere il fondo bianco o l'acqua, le spezie e le erbe aromatiche e continuare la cottura per ca 15'.

- 2) Legare la salsa con il roux, aggiustarla di sapore e filtrarla col colino cinese stamina.
- 3) Disporre sul piatto di servizio la zucca a specchio.
- 4) Scaloppare gli involtini e adagiarli sulla vellutata, completare con la salsa di accompagnamento e servire subito.

Consigli & curiosità

- a) E' possibile cuocere il pollo prima e 30' prima del servizio tenerlo in caldo a 120°C.
- b) Sbollentare gli involtini di pollo per 1-2' in acqua bollente, per eliminare il grasso eccessivo della pelle.
- c) Ricetta dell'Antica Roma - pollo Numidico - Pullum Numidicum - Apicio "De Re Coquinaria" libro VII.

Ricetta fornita dallo Chef A. Solillo