Ricetta pollo alla diavola

Ricetta pollo alla diavola, procedimento:

Per il pollo

1 Lavare, pulire ed asciugare bene il pollo, quindi utilizzando una forbice trinciapollo, aprire completamente dalla parte della schiena il pollo, e prepararlo per la cottura alla griglia. Eliminare la colonna vertebrale e appiattirlo battendolo leggermente con un batticarne.

2 Condire il pollo con sale e pepe, aromatizzarlo con l'aglio affettato, qualche fetta di limone, il peperoncino a scaglie, e ungerlo con poco olio evo. Lasciarlo marinare per circa 30', in modo che si insaporisca.

3 Nel frattempo unire al rimanente olio evo il peperoncino in polvere in un piccolo tegame.

4 Sistemare il pollo sulla griglia ben calda, facendolo arrostire per circa 4-5' da entrambi i lati.

5 Continuare la cottura a calore moderato per circa 40-60', in base alla grandezza del pollo, rigirandolo ogni 8-10', e spennellandolo di tanto in tanto con il rametto di rosmarino intinto nell'olio al peperoncino.

6 A cottura ultimata il pollo dovrà avere un aspetto ben dorato e croccante. Toglierlo dalla griglia e servirlo ben caldo con contorni di insalate, patate, e verdure, e accompagnandolo con la "salsa alla diavola".

Per la salsa alla diavola

1. Mettere lo scalogno in una casseruola con il vino bianco, aggiungere poco pepe e porre sul fuoco a bollire fino a quando il liquido si sarà ridotto della metà.

2. Unire la demi-glace e lasciare sobbollire per altri 10-12'.

3. Togliere la salsa dal fuoco, filtrarla con un colino cinese ed unirvi il prezzemolo, il succo di limone e il pepe di Cayenna.

note

È una salsa utilizzata per accompagnare principalmente pollame alla griglia, molto conosciuta per il "pollo alla diavola", ma utilizzata anche per cotture del pollo in casseruola o al forno, e anche per altri tipi di carni alla griglia.

Consigli & curiosità

a) Una variante molto utilizzata di questa ricetta è quella di cospargere l'interno del pollo con mollica di pane grattugiata, dopo averlo spalmato con poca senape.

b) Nella cucina italiana il termine "alla diavola" è riferito sia alla notevole presenza del peperoncino, che rende la preparazione "infuocata", sia al metodo di cottura, che in entrambi i casi ricordano le fiamme dell'inferno. Altra origine del nome è da attribuirsi alla consuetudine di accompagnare tale preparazione con una salsa molto piccante detta "alla diavola".

c) Si chiama così perché si dovrebbe condire con pepe forte di Caienna e servire con una salsa molto piccante, cosicché a chi lo mangia, nel sentirsi accendere la bocca, verrebbe la tentazione di mandare al diavolo il pollo e chi l'ha cucinato" (citazione di Pellegrino Artusi nella sua famosa opera "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene").

d) Un contorno che ben si abbina al pollo alla diavola sono patate novelle con la buccia tagliate a spicchi e condite con peperoncino, paprica e pangrattato.

Ricetta pollo alla diavola dello Chef A. Solillo