

Pollo con zenzero e lime

Procedimento preparazione pollo con zenzero e lime

1. Lavare, pulire ed asciugare bene il pollo, quindi utilizzando una forbice trinciapollo, aprirlo completamente dalla parte della schiena, e prepararlo per la cottura alla griglia.
2. Eliminare la colonna vertebrale e appiattirlo battendolo leggermente con un batticarne.
3. Bucare la carne in più punti con un forchettone da carne.
4. Mettere il pollo in una placca con tutti gli ingredienti della ricetta (tranne l'olio) e lasciarlo marinare per ca 3ore.
5. Sgocciolare la carne ed asciugarla.
6. Irrorare leggermente il pollo con olio e sistemarlo sulla griglia ben calda facendolo marcare per circa 4-5' da entrambi i lati (marcare prima la parte della pelle).
7. Continuare la cottura in forno a 140° C per ca 30', bagnandolo di tanto in tanto con il liquido della marinatura.
8. A cottura ultimata, togliere la carne dalla placca e conservarla in caldo.
9. Con il fondo di cottura preparare la salsa di accompagnamento: trasferire il fondo di cottura in una casseruola, aggiungere il restante liquido della marinatura e portare ad ebollizione, ma senza lasciare sobbollire la salsa per molto tempo per non rendere il succo di lime amaro. Appena la parte proteica tende ad addensarsi togliere la salsa dal fuoco.
10. Sezionare il pollo in pezzi più pezzi (il petto deve essere tagliato a fette oblique dello spessore di ca 7-8 mm), adagiarlo su un piatto di servizio e irrorarlo con la salsa.
11. Decorare con pepe rosa in grani, fette di lime e un ciuffetto di menta fresca. Servire subito.

Consigli & curiosità

- a) Se il pollo viene cotto completamente alla piastra, dopo la marcatura deve essere coperto "cappotto" con carta alluminio o con un contenitore (placca o pirofila). La cottura deve avvenire 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 liquido della marinata.
- b) Il sapore di questo pollo ricorda quello del "Mojito"

Ricetta pollo con zenzero e lime dello chef A. Solillo