

Tortino di pollo speziato con glassa d'arrosto, crema di taleggio, patate e pomodori arrostiti "griffate" Bruno Barbieri



Secondi Piatti



Oltre 60 Minuti



Media



4 Persone

PREPARAZIONE

Per le cosce di pollo:

Condire le sottocosse di pollo in una placca da forno con curry, paprika dolce, sale e pepe.

Inserire il tappo sul fondo di Companion e versare 100 gr di olio extravergine di oliva. Portare a 150° e, quando l'olio sarà caldo, far rosolare il pollo da tutti i lati per circa 3 minuti per lato. Aggiungere la cipolla bianca tagliata in 4, la carota, il sedano a pezzettoni, lo spicchio d'aglio e spolverare il tutto con le spezie e far rosolare anche loro mescolando con la spatola in dotazione.

Bagnare con il brodo, far cuocere a 130° per 40 minuti chiudendo il Companion. Una volta cotte, togliere le sottocosse e separare la carne dalle ossa, eliminando la pelle. Tenere poi la polpa da parte. Passare poi le ossa e le verdure in un colino e tenere il brodo di cottura, far tostare in una padella le ossa con le verdure e la farina, far brunire un pochino poi rimettere nel Companion con la lama per mescolare e versarvi su il brodo rimasto, il rosmarino e la salvia. Far cuocere a 130° per 25 minuti a velocità 1. Filtrare la salsa e aggiustare di sale e pepe.

In seguito, preparare dei tortini, utilizzando un coppa pasta, con la carne che abbiamo precedentemente sfilacciato.

Prima di creare il tortino, condire la carne con un goccio d'olio extravergine di oliva, sale, pepe, una spolverata di prezzemolo tritato fresco e un po' di salsa d'arrosto speziata.

Per la crema di taleggio:

Inserire la lama per impastare, tagliare il taleggio a cubettoni, aggiungere il latte e la panna e cuocere a velocità 3 per 12 minuti a 95°. Omogeneizzare il tutto aumentando la velocità della lama, dovremmo raggiungere una consistenza nè troppo liquida nè troppo densa, se fosse necessario aggiungere o diminuire la quantità di latte in base alla consistenza del formaggio.

Terminare con una grattata di pepe nero macinato al mulinello e tenere in caldo.

INGREDIENTI

Seleziona gli ingredienti che non hai e invia una mail per salvare la lista della spesa

Ingredienti per 4 persona/e ▼

- sottocosse di pollo con osso 6
- carota 1
- cipolla bianca 1
- costa di sedano 1
- spicchio d'aglio 1
- paprika dolce 4 gr
- farina 00 10 gr
- concentrato di pomodoro 5 gr
- rosmarino 1 rametto
- salvia 4 foglie
- curry 6 gr
- taleggio 200 gr
- latte 100 gr
- panna 100 gr
- pepe nero
- patate pasta gialla 3
- rosmarino sfogliato 10 gr
- spicchi d'aglio in camicia 2
- olio extravergine di oliva 300 gr
- pomodori ciliegini 16
- spicchio d'aglio 1
- timo 2 rametti
- origano selvatico 3 gr
- sale e pepe q.b.

Per i pomodori passiti:

Tagliare i pomodorini a metà, disporli in una placca e aggiungervi un goccio di olio, il timo sfogliato, una spolverata di origano selvatico e gli spicchi d'aglio in camicia.

Salare e pepare e lasciare arrostiti in forno a 180° per circa 25 minuti.

Per l'impattamento:

Porre alla base del piatto la crema di taleggio, aggiungere al centro i tortini di pollo.

Terminare con qualche patata arrostita e 3 metà di pomodorini.

Chef Bruno Barbieri

Credits: Ricetta realizzata con Moulinex i-Companion Touch XI