

SECONDI PIATTI

Pollo alla Maceratese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Marche](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il pollo alla Maceratese è un piatto dalle origini antiche ma incerte. Sicuramente è il frutto delle varie contaminazioni dei popoli che hanno attraversato Macerata e i dintorni.

INGREDIENTI

COSCE E SOVRACOSCE DI POLLO 8

BURRO 30 gr

TUORLI 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

LIMONE solo il succo - 1

FEGATINO DI POLLO 50 gr

BRODO VEGETALE 500 ml

SALE se necessario -

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare il pollo alla Maceratese, prima di tutto pulite bene le cosce e le sovra cosce di pollo, fiammeggiatele e lavatele accuratamente e asciugatele bene.
- 2 In una casseruola fate sciogliere il burro, insieme a un filo d'olio. Tritate finemente i

fegatini di pollo e metteteli a rosolare nel burro, per pochi istanti, quindi aggiungete nella casseruola, assieme ai fegatini, i pezzi di pollo e fateli rosolare bene da tutte le parti per almeno 10 minuti. Devono raggiungere una bella colorazione dorata.

3 Incorporate alla carne il brodo vegetale caldo, coprite e portate a cottura, a fuoco basso e mantenendo il tutto umido con il brodo, nel caso il fondo di cottura si asciughi troppo. Lasciate cuocere per circa 35-40 minuti. Una volta che il pollo avrà raggiunto la cottura rimuovetelo dalla casseruola e mettetelo da parte.

4 Filtrate il fondo di cottura, quindi sbattete i tuorli d'uova con il succo di limone, in una ciotola. Mettete a bagno maria in un recipiente il fondo di cottura, insieme ai tuorli sbattuti con il succo di limone, e fate addensare il tutto per qualche istante, in maniera tale che si venga a formare una salsa.

5 Impiattate le cosce e sovracosce di pollo e servitele con la salsa appena preparata.