

SECONDI PIATTI

Pollo alla marocchina

LUOGO: *Africa / Marocco*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Pollo alla marocchina

INGREDIENTI

POLLO circa 1 kg - 1
ZAFFERANO 1 cucchiaino da tè
PEPE BIANCO 1 cucchiaino da tè
CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaino da tè
PAPRIKA PICCANTE 1 cucchiaino da tè
SALSA DI POMODORO 200 gr
STECCA DI CANNELLA 1
PAPRIKA PICCANTE 1 cucchiaino da tè
BRODO VEGETALE
CIPOLLA 1
SPICCHI DI AGLIO 2
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIVE VERDI snocciolate - 160 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PER LA MARINATURA

SALE
ACETO DI VINO BIANCO 400 ml
LIMONE CONFIT in alternativa scorza
grattugiata di un limone fresco - 1

PREPARAZIONE

- 1** Quando volete preparare il pollo alla marocchina, per prima cosa dividete il pollo in pezzi. Trasferite i pezzi di pollo all'interno di una pirofila e cospargeteli da prima, con una generosa spolverata di sale, poi aggiungete il limone confit (nel caso non abbiate a disposizione questo tipo di limone, potete utilizzare tranquillamente della scorza grattugiata di un limone fresco), infine versate sopra ai pezzi di pollo l'aceto di vino bianco. Massaggiate bene il tutto, in maniera tale da fare insaporire bene tutti i pezzi di pollo. Coprite la pirofila con della pellicola e lasciate marinare il pollo per minimo 1 ora.
- 2** Trascorso il tempo della marinatura del pollo, versate in una casseruola un giro d'olio extravergine d'oliva, lasciate scaldare, poi preparate un trito di cipolla e aglio e, aggiungetelo nella casseruola, fate soffriggere per qualche istante, quindi aggiungete nella casseruola la salsa di pomodoro, le spezie e il prezzemolo. Fate scaldare bene, quindi versate nella casseruola 1 mestolo di brodo caldo.
- 3** A questo punto prendete i pezzi pollo, scolateli dalla marinatura, trasferiteli nella casseruola con il condimento, girateli brevemente per farli insaporire, quindi coprite e, lasciate cuocere per per 30-35 minuti. Mantenete umida la carne durante la cottura aggiungendo poco alla volta se necessario il brodo caldo.
- 4** Trascorso il tempo di cottura, rimuovete i pezzi di pollo dalla casseruola e, trasferiteli all'interno di una pirofila da forno, ricoprite la carne con una parte del fondo di cottura e, trasferite in forno preriscaldato statico a 200°C, proseguite la cottura per circa 20 minuti, poi pochi minuti di grill a 220°C o fino a quando vedrete formata sulla superficie del pollo una bella e invitante crosticina.
- 5** Mentre il pollo si stà grigliando, unite nella casseruola insieme al restante fondo di cottura, le olive denocciolate e fatele insaporire per qualche istante a fuoco basso.
- 6** Sfornate il pollo trasferitelo sul piatto da portata, cospargetelo con la salsa appena preparata e servitelo.