

SECONDI PIATTI

Pollo con gamberi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



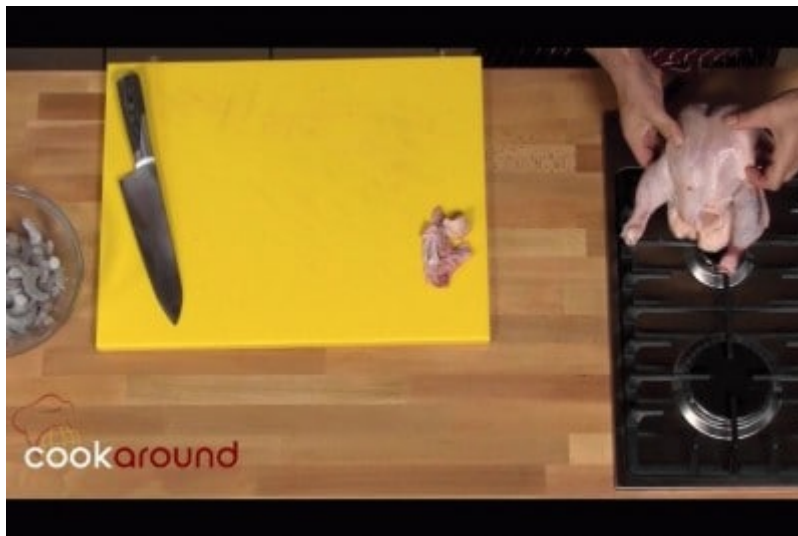
INGREDIENTI

POLLO 1 kg
GAMBERI sgusciati - 400 gr
BRANDY 1 bicchiere
PATATE 500 gr
FUNGHI PORCINI 2
LIMONE scorza - ½
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

Il pollo con i gamberi, un secondo piatto davvero strano. Avevate mai pensato che i gamberi potessero essere utilizzati per farcire un pollo? Beh noi sì ed il risultato è a dir poco strabiliante. Ad arricchire maggiormente questo pollo con i gamberi abbiamo inserito nella farcia anche dei funghi porcini freschi e non solo, l'aroma del Brandy utilizzato per la marinatura leggerà il tutto. Questa ricetta è dedicata a coloro che amano provare piatti diversi, in apparenza bizzarri ma di sicuro successo!

PREPARAZIONE

- 1 Pulite e fiammeggiate il pollo così da eliminare l'eventuale peluria residua.



- 2 Trasferite il pollo in una ciotola o in una pirofila e versate un po' di Brandy nella pancia.



- 3 Riunite, in un'altra ciotola, i gamberi e marinateli con poco Brandy e la scorza di mezzo limone tritata finemente.



4 Sbucciate e sciacquate le patate, quindi tagliatele a dadotti.

Ungete una teglia con dell'olio e distribuitevi le patate appena preparate.

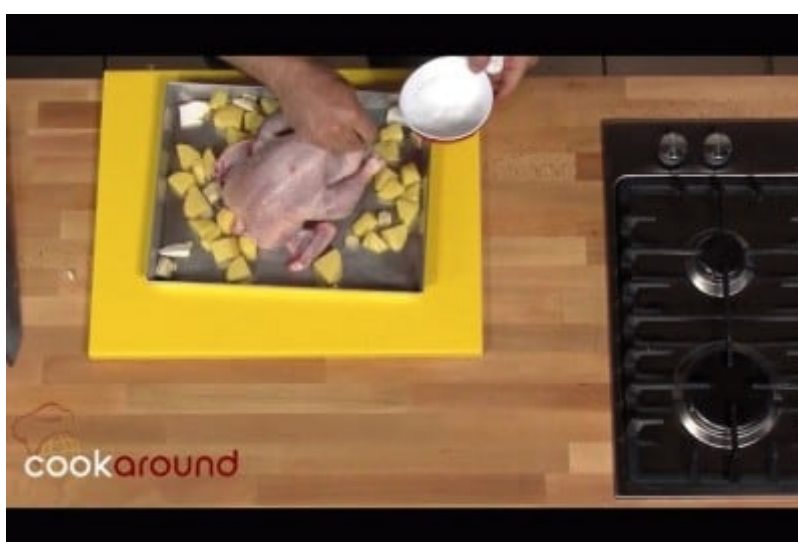
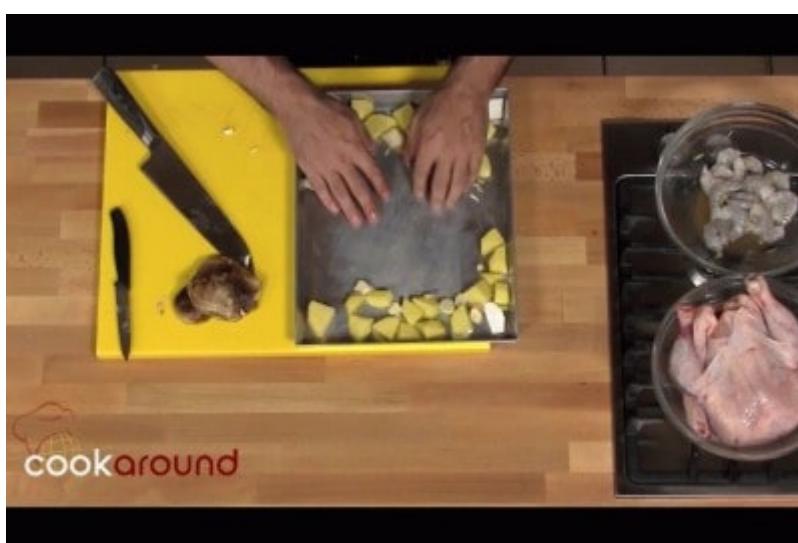


5 Dividete le cappelle dai gambi dei porcini e tagliate quest'ultimi a dadini, uniteli quindi alle patate in teglia; affettate le cappelle e mettetetele da parte.

Farcite il pollo alternando i gamberi marinati e le cappelle dei porcini affettate; salate l'interno e l'esterno del pollo.

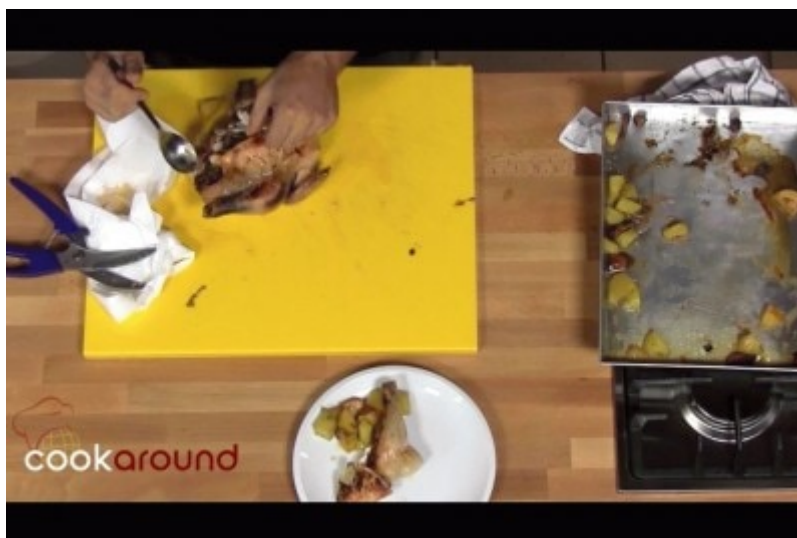


6 Create uno spazio nella teglia spostando le verdure ed adagiatevi il pollo.



7 Infornate il tutto a 190°C per 50 minuti - 1 ora.

Sfornate il pollo, tagliatelo in pezzi e servitelo accompagnato dalle verdure nella teglia.



NOTE

Non volete sprecare i carapaci dei gamberi? Fateci la bisque! La bisque è una ricetta di origine francese. Si tratta di un brodo denso e profumato preparato con aromi e con gli scarti e i carapaci dei crostacei. Serve come base per molti piatti a base di pesce: risotti, sughi per la pasta e zuppe profumate. La tostatura delle carcasse è la fase più importante: devono colorarsi e tostare, non solo sbianchirsi, in modo da permettere la produzione delle sostanze aromatiche tipiche della bisque. Per preparare la bisque: sgusciate i gamberi, conservate le code e tenete da parte le teste e i carapaci. In una casseruola fate rosolare nel burro, carota, cipolla, pomodori, scalogno ed sedano tagliati a pezzetti. Aggiungere le teste e i carapaci dei gamberi insieme ad un cucchiaino raso di concentrato di pomodoro. Rosolate molto bene il tutto per qualche minuto schiacciando con un cucchiaio le teste. Sfumiate col cognac e, una volta evaporato, uniamo due litri di acqua calda, regolate di sale e pepe e lasciate sobbollire a fuoco basso per circa un'ora coprendo la pentola con un coperchio. Trascorso questo tempo potete lasciare riposare la bisque fino al momento dell'utilizzo. Qualcuno la prepara il giorno prima e la lascia in frigorifero tutta la notte, in questo modo i sapori si amalgameranno bene. Poco prima di usarla passate il tutto al passaverdura col disco più fine e poi attraverso un setaccio in modo da ottenere un liquido denso e liscio. Rimettete al fuoco la salsa e aggiungete la panna aggiungendo, se necessario, sale e pepe.