

ANTIPASTI E SNACK

Kippenragout

LUOGO: Europa / Olanda

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 5 MINUTI DI RIPOSO



Sei in cerca di un **antipasto originale** per stupire i tuoi ospiti durante le feste?

Oggi ti porto direttamente in Olanda con la vera ricetta del **Kippenragout**, spesso trascritto nel nostro Paese anche come Kipperragut.

Si tratta di un **cremoso e ricco ragù bianco**, preparato con un delizioso mix di pollo sfilacciato, piccole polpettine di vitello e funghi freschi.

Per un risultato impeccabile ti serviranno materie prime eccellenti. Se hai dubbi su come trattarle, ti consiglio di dare un'occhiata alla nostra guida su [come pulire i funghi perfettamente](#)

Questo morbido intingolo, sapientemente legato da una salsa vellutata, è la farcitura ideale per dei fragranti [vol-au-vent di pasta sfoglia](#).

Il suo sapore caldo e avvolgente lo rende un asso nella manica, perfetto da inserire tra i tuoi [ripieni per vol-au-vent di Natale preferiti](#).

Allaccia il grembiule e prepariamo insieme questo **antipasto sfizioso** dal gusto inconfondibile!

Resta sempre aggiornato sui nuovi contenuti!

Iscriviti al Canale WhatsApp

INGREDIENTI PER UN KIPPENRAGOUT

PER 4 PERSONE

PETTO DI POLLO 150 gr
MACINATO DI VITELLO 80 gr
FUNGHI CHAMPIGNON 150 gr
BURRO 50 gr
FARINA 00 50 gr
PANNA FRESCA LIQUIDA 100 ml
TUORLO D'UOVO 1
VINO BIANCO SECCO circa mezzo
bicchiere - 60 ml
ODORI PER IL BRODO ½ cipolla, 1 carota,
1 costa di sedano -
RAMETTO DI TIMO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
NOCE MOSCATA
SALE
PEPE NERO
VOL-AU-VENT o crostini di pane per
servire - 12

COME SI PREPARA IL KIPPENRAGOUT

1 Inizia la preparazione del tuo **Kippenragout** dedicandoti a un buon brodo di base.

In una pentola dai bordi alti versa abbondante acqua fredda e aggiungi **sedano, carota e mezza cipolla** precedentemente mondati.

Profuma il tutto con un pizzico di **noce moscata** e un po' di pepe nero, per poi portare a

bollore sul fuoco.

A questo punto, immergi il **petto di pollo** e lascialo lessare dolcemente per circa 15-20 minuti.

Questa tempistica ridotta è il **segreto fondamentale** per ottenere una carne cotta ma che resti **tenera e succosa** all'interno.

2 Mentre il petto di pollo cuoce, dedicati alla preparazione delle **polpettine di vitello**.

In una ciotola, condisci il **macinato di carne** con un pizzico di sale, pepe nero e una spolverata generosa di **noce moscata**.

Lavora il composto con le mani e forma delle **piccole polpette**, grandi all'incirca come una nocciola, in modo che cuociano velocemente e siano facili da gustare in un sol boccone.

Non appena il pollo sarà cotto, scolalo dal brodo con una schiumarola e tienilo da parte a raffreddare.

Tuffa ora le tue **polpettine di vitello** nello stesso brodo bollente e lasciale lessare dolcemente per circa **5 minuti**, per poi scolare anch'esse.

3 Una volta cotti i bocconcini di carne, armati di un colino a maglie strette e **filtra accuratamente il brodo**.

Conservalo da parte, mantenendolo ben caldo, perché sarà il liquido prezioso per creare la tua **salsa vellutata**.

Ora dedicati ai **funghi champignon**: dopo averli puliti e privati della terra, tagliali a fettine non troppo spesse.

Saltali a fiamma vivace in una **padella antiaderente** con una noce di burro o un filo d'olio, poi sfuma il tutto con il **vino bianco secco**.

Attendi che l'alcol **evapori completamente** per concentrare bene i profumi, dopodiché

spegni il fuoco e tieni i funghi da parte.

4 Prendi una casseruola capiente e fai sciogliere dolcemente il **burro** a fiamma bassa.

Aggiungi la **farina** in un solo colpo e mescola energicamente con una **frusta a mano** per creare il roux di base.

Lascia tostare il composto per un paio di minuti, finché non assumerà un leggero **colore dorato** e un delicato profumo tostato.

A questo punto, versa a filo il **brodo caldo** tenuto da parte, continuando sempre a mescolare per evitare la formazione di fastidiosi **grumi**.

Fai addensare la salsa sul fuoco per qualche minuto, fino a ottenere una crema liscia e dalla **consistenza vellutata**.

5 Spegni rigorosamente il **fuoco** sotto la casseruola con la tua salsa vellutata.

Sfilaccia il **petto di pollo** ormai tiepido e uniscilo alla crema, insieme alle golose **polpettine di vitello** e ai funghi profumati al vino.

In una ciotolina a parte sbatti energicamente il **tuorlo d'uovo** insieme alla **panna fresca liquida** per creare la liaison finale.

Versa questo composto nel ragù a fiamma spenta e mescola con cura, evitando che l'uovo si coaguli trasformandosi in frittata per via dell'eccessivo calore.

Completa infine il tuo **Kippenragout** profumando il tutto con un trito fresco di **prezzemolo e timo**.

COME CONSERVARE IL KIPPENRAGOUT E PREPARARLO IN ANTICIPO

Se stai organizzando un **buffet di Natale** o una cena di festa, il **Kippenragout** è una soluzione comodissima da pianificare prima.

Puoi preparare il ragù con un giorno di anticipo e conservarlo in frigorifero per un massimo di **2 giorni** all'interno di un **contenitore ermetico**.

Al momento di servirlo, riscaldalo a **fuoco dolcissimo** mescolando continuamente. Se la salsa si è rappresa troppo, ti basterà allungarla con un piccolo sorso di **brodo caldo** o un goccio di panna.

La regola d'oro per la riuscita del tuo buffet è una sola: farcisci i tuoi **vol-au-vent di sfoglia** solo poco prima di portarli in tavola, altrimenti l'umidità del ripieno li renderà molli prima del tempo.

Sconsiglio di **congelare il piatto pronto** perché la panna e il tuorlo d'uovo tenderebbero a slegarsi. Puoi invece congelare la base di brodo e carni cotte fino a **2 mesi**, per poi completare la salsa al momento dell'utilizzo.