

SECONDI PIATTI

Pollo all'arancia

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **60 min** COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Il **pollo all'arancia** è un secondo piatto facile, **veloce e dal sapore irresistibile**. Un classico intramontabile **perfetto per ogni occasione**, dal pranzo in famiglia alla cena elegante.

La ricetta del pollo all'arancia è una vera e propria **esplosione di sapori e profumi**, la morbidezza del pollo si sposa con la dolcezza leggermente acidula dell'arancia, creando un contrasto unico. Il **profumo inebriante di agrumi e spezie** completa un piatto raffinato e delizioso.

Impara i segreti di una ricetta che viene dal lontano oriente e che abbiamo saputo trasformare in un piatto della nostra tradizione. Segui la nostra

ricetta passo passo, con consigli e suggerimenti per preparare un **pollo all'arancia dalla salsa cremosa e irresistibile**.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Pollo al curry veloce](#)

[Pollo al curry con le mele](#)

[Pollo al curry con zucchine](#)

[Petto di pollo al limone](#)

[Insalata di pollo](#)

COSA SERVE PER CUCINARE IL POLLO ALL'ARANCIA

POLLO 1 kg

VINO BIANCO 200 gr

ARANCE 2

LIMONE 1

AGLIO 3 spicchi

BURRO 25 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

FARINA

PEPE NERO

COME SI CUCINA IL POLLO ALL'ARANCIA

- 1 Versa qualche cucchiaio di farina in una pirofila, aggiungi i pezzi di pollo e infarinali molto bene girandoli con le mani, infine sposta i pezzi di pollo in un piatto, in modo da eliminare la farina in eccesso.





2 Preleva un po' di scorza da un'arancia bio e da un limone bio, versa un filo d'olio extravergine di oliva in una padella capiente, aggiungi gli spicchi d'aglio interi in camicia e la scorza degli agrumi e inizia a rosolarli a fiamma dolce.





3 Metti i pezzi di pollo ,precedentemente infarinati, nella padella con l'aglio e le scorze degli agrumi, rosola il pollo fino a farlo diventare dorato.

Spremi il succo di un'arancia e di mezzo limone e aggiungi entrambi in padella, bagna con il vino e fai evaporare, infine aggiusta di sale e pepe e mescola il tutto. Continua la cottura a fiamma dolce per circa un'ora, aggiungendo poca acqua se necessario.





- 4 Sposta il pollo cotto in un piatto, dalla padella elimina l'aglio e la scorza degli agrumi, aggiungi il burro e aspetta che si sciolga, mescolando con un cucchiaio di legno, una volta che il burro sarà amalgamato, aggiungi anche il succo dell'altra arancia, mescola bene fino a che non avrai ottenuto una salsa cremosa e densa.







- 5** Versa la salsa d'arancia sul pollo, aggiungi a piacere anche la scorza grattugiata e pezzetti di di polpa di arancia. Il pollo all'arancia è pronto, non ti resta che servirlo ben caldo.





5 COSE DA FARE PER PREPARARE UN POLLO ALL'ARANCIA PERFETTO:

Scegli arance non trattate: le arance non trattate donano un sapore più intenso e aromatico al piatto. Per un gusto ancora più intenso, grattugia la scorza d'arancia e aggiungila al pollo durante la cottura.

Cuoci il pollo a fuoco medio: cuocere il pollo a fuoco medio permette di ottenere una carne morbida e succosa. Non aver paura di cuocere il pollo un po' più a lungo, se necessario, per assicurarti che sia completamente cotto all'interno.

Addensa bene la salsa: se la salsa risulta troppo liquida, aggiungi un cucchiaino di amido di mais sciolto in acqua calda per ottenere una consistenza cremosa e irresistibile.

Accompagna il pollo con il giusto contorno: il pollo all'arancia si sposa perfettamente con riso bianco, patate al forno o verdure di stagione. Scegli un contorno che esalti il sapore del piatto principale e crei un contrasto di consistenze.

Servi il pollo caldo: il pollo all'arancia è un piatto da gustare caldo. Servilo subito dopo averlo cotto per assaporarne al meglio il gusto e l'aroma.