SECONDI PIATTI

Pollo al vino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 50 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

Il **pollo al vino** è un piatto molto semplice, che nel giro di un'ora vi permetterà di portare in tavola un pollo dal fantastico colore rosso cupo e con un delizioso profumo di vino. Esponetelo al posto d'onore con una decorazione di erbe aromatiche e preparatevi ad assaggiare la sua carne tenerissima e saporita, in questa versione diversa dal solito. Se cercate altri modi per cucinare la carne bianca, prova quello alle mandorle, buonissimo!

INGREDIENTI

POLLO 1 kg

VINO ROSSO 1 l

AGLIO testa - 1

SALVIA 1 rametto

ROSMARINO 1 rametto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6 cucchiai da tavola

SALE

Preparazione

1 Fate scaldare a fuoco basso l'olio extravergine d'oliva in una casseruola dai bordi alti insieme agli spicchi di una testa di aglio lasciati in camicia e leggermente schiacciati, a una decina di foglie di salvia, due foglioline d'alloro ed un rametto piccolo di rosmarino.

2 Quando l'olio inizierà a sfrigolare, unite il pollo tagliato in pezzi e lasciatelo rosolare uniformemente.

3 Unite al pollo ben rosolato abbondante vino fino a quasi coprire i pezzi di pollo, coprite la casseruola e lasciate cuocere a fuoco basso per 50 minuti.

4 Qualora fosse necessario, aggiungete poca acqua calda durante la cottura del pollo.

A cottura ultimata, spegnete il fuoco e impiattate il pollo nappandolo con il fondo di cottura al vino.

Note

Come è arrivato sulle nostre tavole il pollo?

Il pollo è un volatile domestico onnivoro che viene allevato dall'uomo fin da tempo immemore e che oggi, grazie a lunghi e svariati processi di ibridazione tra razze diverse, vanta numerosissimi tipi anche estremamente diversi tra loro. In cucina il pollo è utilizzato in tutte le fasi della sua crescita e maturazione, per questo viene distinto in base all'età.Fino a 4 mesi di età abbiamo un pulcino, il cui peso si aggira sui 600 grammi; fino ad un anno e ad un peso di un chilo circa, c'è il pollo di grano, nome derivante dalla sua alimentazione in questa fase. Viene poi il pollo, nome indicativo che caratterizza sia gli esemplari maschi che femmine, fino alla maturazione. Il pollo può arrivare fino anche a due chili. Il galletto è il maschio giovane di sei mesi di età mentre il gallo resta tale tutta la vita. Menzione a parte la merita il cappone, che viene castrato intorno ai due mesi e può raggiungere anche i tre chili.