

ZUPPE E MINESTRE

Vellutata di pollo ruspante con crostini

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 pollo ruspante
100 g di burro
60 g di farina
1 cipolla
1 costa di sedano
2 carote
pomodorini
2 dl di panna da cucina
pepe in grani
pepe bianco
dado vegetale.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Pulire il pollo e levare la pelle, tranne che nelle ali.

Mettere in un tegame, assieme all'acqua, circa 2-3 litri, la cipolla tagliata in due, le carote, il sedano.



3 Aggiungere il pepe in grani e il dado vegetale.



4 Dopo un po' aggiungere anche i pomodorini (o il pomodoro).



5 Aggiungere un pò di olio.

Ultimata la cottura (circa mezz'ora), levare il pollo dal brodo, scolarlo, far raffreddare un pò e disossarlo.



6 Tagliare il petto a filetti.



7 Mettete la rimanente parte di carne tagliuzzata in una ciotola.



8 Aggiungere a questa 40 g di burro sciolto e 1 dl di panna e passare con il frullatore ad immersione.



9 Far sciogliere in una pentola 40 g di burro, unire la farina mescolando,



10 il brodo del pollo bollente, scolandolo con un colino a trama ben fitta.



11 Continuare fino a quando si creerà una crema e far bollire.

Ripassare questa crema ottenuta di nuovo nel colino fitto



12 in modo da levare eventuali grumi



13 e tenerla ancora un pò sul fuoco.

Unire fuori dal fuoco la purea di pollo



14 mescolare bene per amalgamare bene il tutto.



15 Aggiungere il burro rimasto e la panna e, se sembra un pò troppo denso, anche un pò di brodo bollente, mescolando bene.

Per le verdure croccanti, tagliare le verdure a strisce (carote e zucchine genovesi) e farle stare un pò in acqua ghiacciata, scolarle bene e friggerle in olio caldo, scolarle e metterle nella carta assorbente.



16 Per i dadolini di pancarrè, tagliare il pancarrè a dadini e spruzzare di olio novello.



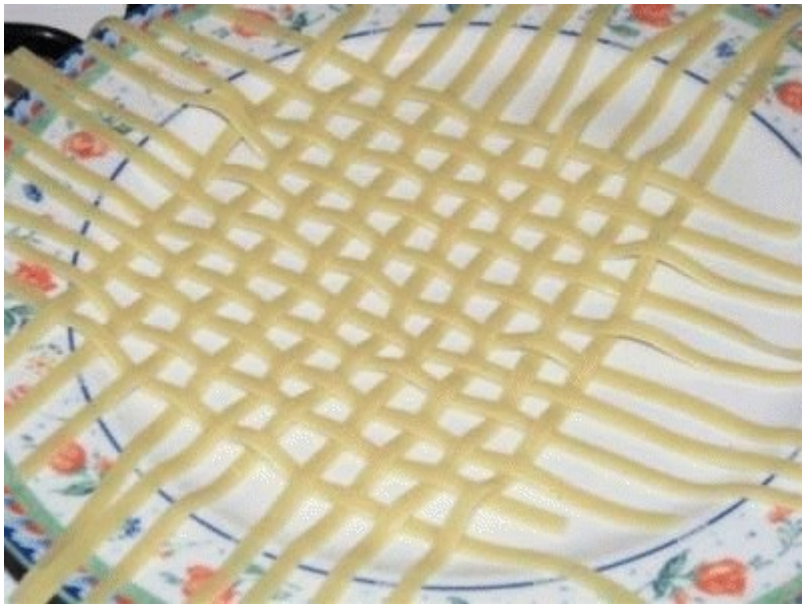
17 Aggiungere sale aromatizzato e rosmarino fresco.



18 Far dorare in forno.

Per il cestino di pasta, bollire un pò di bavette e scolare.

Creare un intreccio,



19 mettere nel colino grande riscaldato precedentemente, cercando di non far scomporre la forma e friggere.



20 Ora comporre il piatto, prendere la ciotola su cui servirete la vellutata e mettere sul fondo gli straccetti di petto di pollo conservati e versarci sopra la vellutata, mettere al centro le verdure croccanti e con una siringa, riempita di panna, fare delle palline nella vellutata.

Passare uno stuzzicadenti lungo tutte le palline per creare l'effetto cuoricini.



