

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.



