



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000145

Registrata in data 29 Dic 2015 alle ore 09:50

da DOMENICO VICINANZA

Bicchiere di polenta

Bicchiere di polenta con cicoria e uovo, uovo poche al tartufo e salsa di parmigiano

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 8 persone

Per 8 bicchieri:

250g polenta istantanea

1l di acqua

1,5 Kg di cicoria

600g di cosce di pollo

Zucchero e brodo di pollo

Uova e tartufo nero

Sale, pepe, olio EVO, aglio, peperoncino, rosmarino

Preparazione

BICCHIERE

METTERE L'ACQUA IN UNA CASSERUOLA CON QUALCHE RAMETTO DI ROSMARINO. SALE E PEPE, AL BOLLORE VERSARE A PIOGGIA LA FARINA DI POLENTA, MANTECARE CON UNA SPATOLA DI LEGNO ENERGICAMENTE FINO A CHE IL COMPOSTO NON RISULTI OMOGENEO. A QUESTO PUNTO PRENDERE DUE STAMPINI DI MISURA DIVERSA. IMBURRARE IL PIÙ GRANDE INTERNAMENTE, ESTERNAMENTE QUELLO PICCOLO. CON L'AIUTO DI UN CUCCHIAIO RIEMPIRE PER META LO STAMPO GRANDE, POI INSERIRE IL PICCOLO ALL'INTERNO ESERCITANDO UNA LEGGERA PRESSIONE FACENDO SALIRE IL CONTENUTO FINO ALL'ESTERNO. ELIMINARE LA POLENTA IN ECCESSO E RIPORRE IN FRIGO. LASCIAR SOLIDIFICARE IL COMPOSTO E POI DELICATAMENTE TIRARE FUORI GLI STAMPINI: OTTENUTO IL BICCHIERE!

CICORIA E POLLO

SBOLLENTARE LA CICORIA PRECEDENTEMENTE LAVATA IN ACQUA E ZUCCHERO, RAFFREDDARE IN ACQUA FREDDA, STRIZZARE E TAGLIZZARE GROSSOLANAMENTE

DISSOSSARE LE COSCE DI POLLO E TAGLIARE LA CARNE A PEZZI PICCOLI. AGGIUNGERE OLIO EVO IN UNA CASSERUOLA CON PEPERONCINO, AGLIO E ROSMARINO E AGGIUNGERE LA POLPA DI POLLO SALARE E PEPARE E CUOCERE PER 15/20'

SALSA AL PARMIGIANO:

IN UNA CASSERUOLA AGGIUNGERE PEZZI DI MOLLIKA DI PARMIGIANO, AGGIUNGERE LATTE E IN PICCOLA QUANTITA' IL BRODO DI POLLO, LASCIAR CUOCERE A FUOCO LENTO PER 15/20' E POI FRULLARE

UOVO

PREPARARE UNA TAZZINA DA CAFFE RIVESTITA INTERNAMENTE DI PELLICOLA TRASPARENTE, VERSARE ALL'INTERNO IL TUORLO DELL'UOVO, RIPIEGARE E CHIUDERE CON UN NODO; FUORI DAL FUOCO, IN UNA PENTOLA CON ACQUA A FINE BOLLORE IMMERGERE PER 1' L'UOVO CONFEZIONATO

IMPIATTAMENTO

RIPORRE IN UN PIATTO FONDO IL BICCHIERE DI POLENTA, VERSARE ALL'INTERNO LA CICORIA E IL POLLO,

POSIZIONARE ALL' ESTREMITA' L'UOVO SCARTATO DALLA PELLICOLA, VERSARE LA SALSA DI PARMIGIANO FINO AD IMMERGERE LA BASE DEL BICCHIERE E AGGIUNGERE SULL'UOVO LAMELLE DI TARTUFO, SPOLVERATA DI PEPE E SERVITE

Vino consigliato

PER E' PALUMM - TOMMASONE