



Ricetta N. RE000742

Registrata in data 25 Lug 2016 alle ore 15:38

da DON ALFONSO 1890

Candele spezzate con genovese di pollo e caciotta invecchiata

Una squisita genovese di pollo insaporita dalla caciotta invecchiata, per un primo piatto dal sapore deciso.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

15 g zucchero
50 g caciotta invecchiata
360 g candele
120 g cipolla
100 g sedano
100 g carote
240 g petto di pollo
150 g vino rosso
9 cl olio evo
20 g erbe miste

Preparazione

Tagliare la metà delle carote, sedano e cipolle finemente a julienne; spadellare con poco olio, stendere su una teglia e seccare in forno a 90° fino a farle diventare croccanti.

Rosolare il pollo con i restanti ortaggi e le erbe miste, sfumare con 50 g di vino rosso e aggiungere dell' acqua fino a copertura, cuocere fino a cottura della carne.

Separare il pollo dal resto e tagliarlo finemente, passare il composto restante allo chinois.

In una padella unire le verdure essiccate, la salsa ottenuta ed il pollo.

Ridurre i restanti 100 g di vino rosso con lo zucchero fino a raggiungere una salsa densa.

Cuocere la pasta in acqua salata e scolarla al dente, poi unirla alla preparazione, quindi mantecare.

Servire sul piatto aggiungendo la caciotta invecchiata, in filo di riduzione di vino rosso e un tocco di olio extravergine.