



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003366 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Ott 2020 alle ore 08:50

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Pollo in autunno

Una ricetta dello chef Tommaso Di Foggia del Ristorante Tre Olivi per il volume 2020 del Team Costa del Cilento.

Tempo di preparazione: 0 minuti

Ingredienti per 4 persone

400 g Sovracoscia di pollo disossata

Q.b. Erbette aromatiche

Q.b. Sale e pepe

Per la crema di zucca:

400 g Zucca

1 Cipolla

1 Carota

Q.b. Olio extravergine d'oliva

Q.b. Sale e pepe

Per la terrina di patate:

2 kg Patate a fette

25 g Mostarda

30 g Sale

Per la terra di porcini:

40 g Porcini

45 g Burro

45 g Farina

10 g Cacao

Q.b. Sale

Preparazione

Condire la sovracoscia di pollo disossata con sale, pepe ed erbette; cuocerla sottovuoto nel roner a 60°C per un'ora e mezza e raffreddarla.

Per il bonbon di pollo: prendere gli scarti di pollo, tritarli e condirli; fare una piccola pallina e avvolgere nella pellicola per dargli forma. Cuocere nel roner insieme alla sovracoscia, impanarla nel pane aromatizzato e friggerla.

Per la terrina di patate: tagliare le patate a fette sottili circa 0,5 mm e condirle, facendo degli strati alternati in un vaso di terra; mettere sotto vuoto e cuocere nel forno a vapore per circa un'ora.

Per la terra di porcini: mettere tutti gli ingredienti nel Bimby a velocità 8 e aggiungere il burro fino a ottenere un composto granuloso.

Per la crema di zucca: far stufare cipolla e carote tagliate finemente con un filo d'olio extravergine d'oliva, aggiungere la zucca tagliata finemente e farla cuocere per i primi 20 minuti coperta e per il restante del tempo senza coperchio. Una volta cotta frullare nel Bimby a 79°C perché si asciughi; ottenuta una crema liscia e omogenea, passarla nel chinois e metterla da parte.