MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE003314 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 08 Lug 2020 alle ore 18:18
da TEAM COSTA DEL CILENTO

Livello di difficoltà: Difficile
Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pollo Povero

Un piatto realizzato dallo chef Francesco Ferrato, del Ristorante Casa Federici, per il volume del Team Costa del Cilento 2020

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 4 persone

2 Polli (da 600g ognuno)
200 g Fegatini
2 Patate di media grandezza
200 g Burro
500 g Olio di semi
200 g Freselle
2 Uova
100 g Mollica di pane raffermo
200 g Latte intero
30 g Pinoli tostati
100 g Farina 00
3 Cipolle ramate di Montoro
1 Testa d?aglio
2 Carote
2 Coste di sedano
q.b. Rosmarino
q.b. Fiori di rosmarino e germogli
q.b. Sale
q.b. Pepe
q.b. Olio EVO
1 Foglia d'alloro
q.b. Acqua minerale gassata

Preparazione

Per il pollo: disossare il pollo ricavando cosce, petti e alette. A parte acidificare solo i petti e le cosce, immergendoli in acqua minerale gassata per circa cinque minuti; asciugare e condire con sale, pepe e rosmarino. Arrotolare i petti nella pellicola, facendo attenzione a non perdere la forma degli stessi; in seguito condizionarli con l'olio extravergine d'oliva e mezzo spicchio d'aglio in un sacchetto per la cottura sottovuoto; cuocere a 63,5°C e raffreddare in acqua e ghiaccio. Stufare mezza cipolla con una foglia di alloro, aggiungere i fegatini e far cuocere; togliere la foglia di alloro e frullare, aggiustando di sale e pepe, per ottenere un patè con cui farcire le cosce di pollo, condite con sale, pepe e rosmarino e chiuse nella pellicola, facendo sempre attenzione a non rovinare la forma. Condizionare con olio extravergine d'oliva e mezzo spicchio d'aglio in un sacchetto sottovuoto; cuocere a 65°C per circa 30 minuti e raffreddare in acqua e ghiaccio. Per le polpettine:battere a coltello la carne ottenuta disossando le alette; a parte bagnare il pane raffermo con il latte; aggiungere i pinoli precedentemente tostati in padella e la carne battuta, aggiustare di sale e pepe e introdurre un trito di rosmarino, formando delle polpettine di circa otto grammi. Panarle passandole prima nella farina poi nell'uovo e, infine, nelle freselle sbriciolate.

Per la jus: tagliare le carcasse di pollo, tostarle in una casseruola con un filo d'olio extravergine d'oliva; in seguito aggiungere il burro e, a fiamma vivace, far caramellare, facendo attenzione a non bruciare. Al termine, separare, con l'aiuto di una placca bucata, la carcassa dal grasso. Rimettere la carcassa nella casseruola e aggiungere sedano, carote e una cipolla intera facendo cuocere il tutto. Poi aggiungere il ghiaccio , facendo sobbollire per circa un'ora, filtrare e lasciar ridurre, eliminando le impurità che vengono a galla, per ottenere una salsa densa.
Per la cipolla: cuocere le restanti cipolle, messe sotto sale, a 200°C per circa 50 minuti; a cottura ultimata mettere da parte le cipolle migliori e frullare le altre, aggiustare di sale e pepe, aggiungere una noce di burro per ottenere una crema.
Per le patate: pelare le patate e, con l'aiuto di una mandolina, tagliarle a fette di circa 2 mm, coppare, condire e coprire con il grasso recuperato in precedenza, aggiungere del rosmarino cotto a 100°C a secco per circa 40 minuti. A fine cottura togliere dal grasso e far raffreddare
Finitura e impiattamento: rigenerare i petti e le cosce a 55°C, tolti dai sacchetti sottovuoto e scottati in una padella. Rigenerare le patate in forno a 180°C per circa cinque minuti. Scottare le cipolle. Friggere le polpettine nell'olio di semi a 180°C. Riscaldare la jus e impiattare, guarnendo con fiori di rosmarino e germogli.

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com