**LE RICETTE DEL POLLO ARROSTO DAY**

**POLLO MARINATO AL MOLE ROSSO E SEMI TOSTATI di Roy Caceres**

Ingredienti per 6 persone

6 cosce di pollo

1spicchio di aglio grattugiato

5gr zenzero grattugiato

Sale

Pepe nero

Rosmarino

Altri ingredienti

Mix semi tostati (sesamo nero, sesamo bianco, semi di lino)

Per il mole rosso

ingredienti

100gr chile ancho (senza semi e venature)

2gr foglie di timo

2gr aghi freschi di rosmarino

50gr strutto

20gr uva passa

25gr sesamo bianco

20gr arachidi

10gr mandorle con la buccia

5gr semi di zucca

30gr tortilla tostadas

10gr harna di maiz

2 n° pomodori rossi

2 n° pomodori verdi

1 spicchi d’aglio senza anima

25gr cioccolato al 70%

2gr mix spezie mole (vedi ricetta sotto)

500gr ali di pollo affumicate (passate per 1 ora all’affumicatore dopo averle rosolate)

1 lt acqua

sale

25 gr miele

60gr aceto di vino rosso

Procedimento

**Per il mole rosso**

Fare scaldare lo strutto e dorare i semi cominciando da quelli più grossi (mandorle, zucca, arachidi ed infine sesamo), aggiungere l’uvetta e dorare. Scolare i semi e mettere a conservare. Dorare il chile ancho, aggiungere le erbe, le tortillas spezzate ed infine la farina e le spezie. Frullare nel mixer tutti gli ingredienti tostati con i pomodori e l’acqua passare al colino e frullare ancora gli scarti, passare bene. Mettere a cuocere il mole con le ali di pollo affumicate, aceto e miele per 40min - 1 ora. Togliere le ali (che verranno sfilacciate ed usate in altre preparazioni) correggere di sale. Conservare.

**Per le cosce di pollo**

Condire le cosce di pollo con sale, pepe, zenzero grattugiato e 1 spicchio d’aglio grattugiato, lasciare una notte a marinare in frigo. Così il pollo assorbirà sale e profumi nelle carni. Rosolare in abbondante olio dalla parte della pelle. Appendere le cosce di pollo nell’affumicatore per 30 min. Affumicare con legno di melo che dona un profumo raffinato e dolce. Appoggiare su una griglia le cosce di pollo e farle cuocere in forno a 180\*c, la cottura sopra la griglia farà sì che le cosce siano più dorate e gustose su entrambi i lati, fino a che la temperatura delle cosce al cuore sarà arrivata a 67\*c, questa temperatura conserva l’interno morbido e succoso; avvolgere il pollo con le foglie di banano e lasciare riposare a forno aperto per 15min. Le foglie di banano conferiranno un profumo unico ed inconfondibile. Disporre la coscia sul piatto sopra un pezzo di foglia di banano, nappare con la salsa mole e cospargere con i semi tostati.

**PETTO DI POLLO CRUNCH SU STECCO di Rosanna Marziale**

g. 400 petto di pollo

ml. 100 yogurt di Bufala

ml. 100 latte di cocco

gr. 60 formaggio di Bufala

g. 50 bucce di limone

g. 5 paprika dolce

g. 2 curcuma

g. 50 cocco

n. 2 uova battute

g. 150 Corn Flakes

g. 250 mandorle, nocciole e arachidi tostati e tritati

n. 4 radici di liquirizia

ml. 50 olio evo

sale e pepe

**Per la pelle**

Bollire per 15 minuti la pelle e asciugare con carta da cucina. Tagliare a pezzetti. In una padella antiaderente oliate leggermente il fondo e saltare i pezzetti di pelle finché non diventano croccanti, salare e pepare. Tamponate con carta assorbente il grasso fuoriuscito dalla pelle.

**Per il pollo**

Preparate una marinata con lo yogurt, il latte, le bucce di limone, il cocco, la paprika dolce e la curcuma, lasciare le fette di pollo 6 ore nella marinata, salare e pepare.

Dopo le sei ore alzare le fette di pollo dalla marinata, asciugarle leggermente e passarle nelle uova battute e nel mix di corn flakes, mandorle, nocciole e arachidi tostati, tagliate delle listarelle di formaggio di bufala e inseritene uno prima di avvolgere le fette impanate intorno ad una radice di liquirizia.

Una volta preparare, lasciatele da parte. Preparate una teglia con carta da forno sistemate le finte coscette ed infornate a 170° per 20 minuti. Servite ben calde.

**Salse di accompagnamento**

**Maionese al curry**

ml. 250 olio di arachide

1 uovo

gr.10 senape

1 cucchiaino

1 cucchiaino di sale

Pepe nero macinato

Inserite in un bicchiere l’olio inserendo il tuorlo, la senape, il curry, il sale e il pepe. Aiutandovi con un frullatore ad immersione avviate alla massima velocità per circa 10 secondi

**Maionese al sedano**

10 foglie di sedano   
1 cucchiaio di succo di limone  
1 spicchio d’aglio piccolo  
1 tuorlo d’uovo  
1 filetto di acciuga  
olio di semi di girasole qb (circa mezzo bicchiere)

Fate bollire le foglie di sedano per pochi minuti, toglietele dall’acqua e gettatele immediatamente nell’acqua gelata (questo serve a mantenere vivo il colore verde), strizzatele e posizionatele in un bicchiere alto e stretto, aggiungete il succo di limone, uno spicchio di aglio piccolo, un tuorlo d’uovo, un filetto di acciuga, e circa mezzo bicchiere di olio di semi di girasole. Frullate tutti gli ingredienti con il minipimer fino ad ottenere la giusta cremosità.

**Carote fritte**

gr.200 carote  
gr.50 farina q.b.  
olio per friggere (io uso sempre quello di girasole o di arachidi)  
sale  
Si tagliano le carote a julienne dal lato della grattugia o col disco del robot da cucina coi buchi più grossi perché è meglio che non siano sottilissime.  
Si infarinano e si friggono in abbondante olio.  
Una volta scolate su una carta assorbente, si salano  
ATTENZIONE: ci vuole esattamente un minuto perché si cuociano, vanno tirate subito via dall’olio altrimenti si carbonizzano!!!

**POLLO ARROSTO IN “2 COTTURE” di Max Mariola**

Ingredienti:  
1 pollo da circa 1,5/2,0 kg  
2 limoni  
1 mazzo di rosmarino  
1 mazzo di salvia  
1 testa di aglio  
100 gr di Burro meglio se chiarificato  
  
Verdure di contorno  
300 gr di patate  
300 gr di patate dolci  
300 gr di Spinaci  
Burro  
Aglio  
Cipollotti freschi  
Sale  
Pepe  
Olio extravergine di oliva  
  
Attrezzature necessarie per la cottura del pollo:  
Forno domestico  
Teglia alluminio  
Termometro per arrosti  
Padelle o work per saltare verdure  
Pentola per scottare verdure  
  
  
Procedimento:

Una volta acquistato il pollo intero dal vostro macellaio di fiducia fatelo legare in modo che rimanga in forma. All’interno del pollo inserite il sale, pepe nero, il limone diviso a metà e le erbe aromatiche. Nel frattempo sciogliete il burro dove avrete aggiunto l’aglio, le erbe tritate e la scorza del limone. Disponete il pollo in una teglia e ungetelo con il burro sciolto aromatizzato, mettete il termometro all’interno della parte più alta del petto. Mettetelo in un forno domestico a 80 gradi ventilato. Dovrete arrivare a 60 gradi al cuore della carne del petto. Ci vorranno all’incirca 3/4 ore di tempo … per abbreviare il tempo di cottura tirate fuori dal frigo il pollo 2 ore prima. Una volta raggiunti i 60 gradi tirate il pollo fuori dal forno e portate il forno a 230 gradi statico. Mettete il pollo e fate dorare per circa 20/30 minuti, ungendo di tanto in tanto la superficie del pollo. Quando sarà dorato servitelo accompagnato dai contorni.

**POLLO ARROSTO di Nonna Giovanna**

Ingredienti:

pollo 700 g / 1 kg

olio extravergine d'oliva q.b

3 – 4 spicchi d'aglio

5 – 6 foglie di salvia

sale e pepe q.b

rosmarino 2 rametti

un bicchiere di vino bianco

Preparazione:

Preriscaldare il forno a 180/200°, mettere il pollo in un vassoio, ricoprirlo con sale e pepe e successivamente massaggiarlo bene su tutti i lati. Inserire le foglie di salvia sotto le ali, le cosce, e all'interno del pollo inserire anche 2 rametti di rosmarino; mettere il pollo in una teglia, aggiungere olio extravergine d'oliva e i 3 – 4 spicchi d'aglio. Successivamente inserire in forno la teglia contenente il pollo e cuocere per circa 30 minuti a 200°, girandolo di tanto in tanto con una forchetta per far sì che cuocia da entrambi i lati in maniera uniforme. Dopo 30 minuti abbassare la temperatura a 180° e procedere fino al termine della cottura, di circa un'ora, continuando a girarlo ogni tanto. Circa 10 minuti prima della fine della cottura del pollo, aggiungere un bicchiere di vino bianco. Una volta raggiunta la cottura desiderata, spegnere il forno, attendere qualche minuto, togliere il pollo dal forno e inserirlo in una pirofila. Infine, servirlo aggiungendo qualche cucchiaio di olio extravergine d'oliva e aggiungere patate arrosto a personale discrezione.

**POLLO ARROSTO della Bis**

*Ricetta di Emanuele Ferrari e della bisnonna (100 anni compiuti a giugno)*

Ingredienti:

1 pollo intero

Sale grosso q.b.

Spezie dell’orto: rosmarino, salvia e origano q.b.

2 spicchi d’aglio

Olio extravergine d’oliva

20g di miele

1 pizzico di paprika

Procedimento:

In un mixer tritare sale grosso con le erbe aromatiche e 2 spicchi d’aglio. E mettere il trito in una ciotolina.

Una volta messo il pollo in una pirofila, massaggiatelo per bene con l’olio evo e successivamente cospargetelo di spezie, anche al suo interno. Infornare a 180 gradi per 60/80 min. Mentre è in forno preparare in una ciotola la “salsa speciale della bis” mischiando circa 20gr di miele e un po’ paprika.

10 min prima di togliere il pollo dal forno, cospargetelo con la salsa precedentemente preparata e poi fate finire la cottura.

**ARROSTO DI POLLO RIPIENO di Sonia Peronaci**

PREPARAZIONE: 45 MINUTI

COTTURA: 90 MINUTI

Ingredienti:

Pollo intero disossato con pelle 1,3 kg (intero2,6 kg)

Zucca mantovana 160 g

Cavolo nero 170 g

Pancetta tesa affettata 120 g

Aglio 1 spicchio

Peperoncino rosso ½

Rosmarino 1 rametto

Salvia 1 rametto

Vino bianco 60 g

Olio EVO q.b.

Sale q.b.

Pepe q.b.

Procedimento:

PER LA ZUCCA

Per prima cosa prepara la zucca per la marinatura. Elimina la buccia e tagliala a fette sottili di circa 2 mm. Trita le foglie di salvia assieme a mezzo spicchio di aglio e agli aghi di rosmarino. In un contenitore adagia un po' di trito di aromi sul fondo, ricopri poi con la zucca, il resto del trito, sala a piacimento e ricopri le fette di zucca con l’olio EVO a filo. Lascia marinare in frigorifero per una mezzoretta coprendo con un coperchio.

PER IL CAVOLO NERO

Elimina la parte coriacea del cavolo nero (il gambo centrale) lasciando però la foglia il più possibile integra; fai scaldare in una padella dal fondo largo un filo di olio EVO assieme e mezzo spicchio di aglio e al peperoncino. Quando l’olio sarà caldo aggiungi anche il cavolo nero e fallo saltare in padella fino a quando non si sarà ammorbidito. Salalo a piacere e tienilo da parte.

PER IL POLLO

Fai disossare un pollo dal macellaio chiedendogli di lasciartelo integro e con la pelle. Adagialo tra due fogli di carta forno e con un pesta carne battilo senza rompere le fibre, e pratica se necessario delle piccole incisioni sulla carne, là dove risulti troppo spessa. Elimina il foglio superiore di carta forno, sala e pepa la carne lasciando la pelle a contatto con il foglio di carta forno sottostante, quindi procedi con la farcitura.  
Prendi la pancetta e stendila su tutta la superficie del pollo, disponi ora la zucca sgocciolata sulla pancetta e in ultimo stendi le foglie di cavolo nero ormai tiepido. Arrotola il pollo partendo dalla parte inferiore aiutandoti con la carta da forno, ripiega all’interno le parti esterne per formare un arrosto perfetto. Con uno spago da cucina lega per bene l’arrosto di pollo. Disponi l’arrosto su di una teglia oliata con la chiusura di sotto, aggiungi il bicchiere di vino bianco e fallo cuocere per circa un’ora e mezza in forno statico a 180°. Durante la cottura usa il fondo per bagnare la carne evitando così che la pelle si secchi e si spacchi. Quando il tuo pollo sarà cotto e ben dorato in superficie estrailo dal forno e lascialo intiepidire prima di tagliarlo.