



## RICETTE FORUM CUCINA 2020

**RICETTA DEMO SECONDO PIATTO "GALLETTO FARCITO CON I SUOI FEGATINI E OLIVE NERE, INFORNATO CON PATATE ARROSTITE, CHIODINI, PINOLI, ASPARAGI E SALSA AL SAN MARZANO BORSCHI"**

### INGREDIENTI PER IL POLLETTO

4 polletti  
100 g burro  
Sale e pepe  
Aglio fresco

### PROCEDIMENTO

Rimuovere dal busto del galletto ali e cosce, facendo attenzione a non staccare la pelle adiacente al petto. Spellare il petto con lo sterno ancora attaccato alla carne ed effettuare delle incisioni a libro nel petto. Salare, pepare e massaggiare con aglio e inserire la farcia nella tasca creata.

Richiudere e ricoprire con la pelle dopo aver inserito dei pezzi di burro sottopelle che contribuiscono a mantenere morbida la carne, già povera di grassi, durante la cottura. Infine legare con uno spago.

Affumicare il polletto al fuoco di legna creando una combustione con dei legni non trattati all'interno di un wok e, adagiando il pollo su un setaccio coperto con un torcione pulito per circa 5 minuti, chiudere in sottovuoto e cuocere a 60 gradi per 1 ora.

Finire la cottura in padella lionese per rendere la pelle croccante e con reazione di maillard ben evidente.

### INGREDIENTI PER LA SALSA

30 g scalogno  
50 g acciughe  
60 g succo di marasche  
70 g San Marzano Borsci  
250 g fondo bruno legato

### PROCEDIMENTO

Fare un fondo con scalogno e acciughe, bagnare con il liquore, far evaporare, aggiungere il succo di marasche, il fondo bruno legato e cuocere a fiamma bassa per 5 minuti. Regolare di sale e pepe.

## INGREDIENTI PER LE PATATE

4 patate medie  
2 bustine zafferano  
50 ml brodo di pollo  
Sale e pepe  
100 g pioppini

## PROCEDIMENTO

Mondare le patate, scavarle con uno scavino e tagliarle a metà per il senso della lunghezza, condizionare le patate sottovuoto con brodo di pollo, zafferano e sale e cuocere a 92 gradi a vapore per 40 minuti circa. Rifornire le patate dando una forma simile al petto di pollo e dorare in forno a 220 gradi per 8/10 minuti. Mondare i pioppini e rosolarli velocemente in padella con olio Evo e aglio.

## INGREDIENTI PER LE PATATE

100 g pinoli tostatati  
200 g H<sub>2</sub>O  
25 g whisky  
Xantana  
Sale

## PROCEDIMENTO

Mettere tutti gli ingredienti nel cutter e frullare. Adagiare nei fori delle patate il pesto di pinoli e i pioppini spadellati.

## INGREDIENTI PER LA FARCIA

10 g cipolla bianca  
50 g fegatini  
10 g burro  
30 g olive nere infornate leccine  
Sale e pepe q.b.  
Brandy q.b.  
20 g fondo bianco di pollo  
1 foglia di alloro

## PROCEDIMENTO

Tagliare a chiffonade la cipolla e fare un soffritto con burro e alloro, aggiungere i fegatini, le olive nere denocciolate, sfumare con brandy, bagnare col fondo e lasciare asciugare, passare il tutto al mortaio. Regolare di sale e di pepe. E' importante amalgamare il tutto al mortaio per ottenere una consistenza della farcia non troppo liscia e che permette di sentire tutte le diverse texture durante la masticazione.

## INGREDIENTI PER GLI ASPARAGI

150 g punte di asparagi  
1 lt acqua  
6 g sale  
4 g zucchero  
20 g olio Evo

## PROCEDIMENTO

Tornire gli asparagi, sbianchire nella soluzione di acqua, sale e zucchero, raffreddare in acqua e ghiaccio e rosolarli velocemente in padella con 1 filo di olio Evo.

## PRESENTAZIONE

Inserire il pesto di pinoli nelle cavità della patata e incastonare all'interno i funghi e gli asparagi, affiancare il polletto alle patate e salsare.

## A CURA DI

**CHEF SIMONE DE SIATO** - Corporate Executive Chef presso PALAZZO BN LECCE

<https://www.palazzobn.com/it/>

<https://www.facebook.com/PalazzoBN/>