

Pollo al mattone

Categoria: **Cotture Alternative - Barbecue**



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 15 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa	

Il pollo al mattone è un secondo piatto preparato al barbecue e insaporito da una salsa aromatica. Il pollo al mattone, come dice il nome stesso, viene cotto sul barbecue utilizzando un peso, precedentemente scaldato, che viene appoggiato sul petto di pollo in questo modo il calore arriverà sia dalla parte inferiore che da quella superiore. Il pollo al mattone viene poi insaporito con una salsa speziata, a base di peperoncino. Il pollo verrà cotto sotto ad un peso che verrà preventivamente scaldato. Questo sistema permette una più veloce penetrazione di calore che previene l'eccessiva disidratazione della carne. Il peso può essere un mattone, una padella pesante o una pressa in ghisa specifica. Nel caso del mattone è necessario avvolgerlo nell'alluminio per evitare che le carni vengano a contatto diretto con il mattone. Preriscaldare il grill e il mattone alla massima temperatura possibile.



Ingredienti

» Cipolle tritata 2 cucchiaini	» Peperoncino a scaglie 1 cucchiaino
» Limoni 6 cucchiaini di succo	» Pollo di pollo 1 da 1 kg
» Olio extravergine d'oliva 4 cucchiaini	» Rosmarino 2 rametti
» Pepe nero 1 cucchiaino	» Sale 2 cucchiaini

Preparazione



In un recipiente mescolare il succo di limone insieme all'olio (1) le scaglie di peperoncini (2) e il sale (3)



aggiungete poi il pepe nero macinato (4) e amalgamate bene. Tagliate a libro il petto di pollo, ottenendo 4 fettine, quindi inseritelo in una ciotola in cui aggiungerete anche la cipolla tritata (6-7)



e il rosmarino (8), quindi versateci circa metà della marinatura preparata in precedenza (9).



quindi rigirate per bene le fette di pollo nel recipiente in modo che assorbano per bene la marinatura (10) e lasciatelo così per un'ora (11). Quindi portate il barbecue a temperatura (12), mettendo a scaldare sopra la griglia un mattone, precedentemente coperto con un foglio di carta di alluminio



Una volta trascorso il tempo necessario tamponate la marinatura del petto di pollo e ponetelo sulla griglia (13) e posizionarvi sopra il peso (14). Abbassare la fiamma sotto al pollo e cuocere per circa 5 minuti. Rimuovere il mattone, ruotare il pollo di 90°, riporre il mattone e cuocere per altri 5 minuti. Togliere nuovamente il mattone, spennellare la marinatura residua (15), rivoltare il pollo e rimettere il mattone. Cuocere allo stesso modo del lato precedente. A cottura ultimata impiattate decorando il piatto con un rametto di rosmarino.

Consiglio

