

Pollo alla Marengo

Categoria: Portate -



Informazioni Generali



Preparazione:
30 min



Cottura:
60 min



Dosi per:
4 persone



Costo:



Difficoltà:
Media



Il **pollo alla Marengo** è un gustosissimo secondo piatto della cucina tipica **Piemontese**, ricco quanto semplice da preparare che stuzzica il palato con un vario accostamento di sapori: dal **pollo ai gamberetti**, alle **uova**, per finire con l'aroma delicato del **vino bianco**.

Oltre ad essere una ricetta molto saporita, questo piatto ha anche alle spalle un'origine storica ed una leggenda legata niente di meno che al grande condottiero **Napoleone Bonaparte**.

Marengo è, infatti, il nome della località a sud di **Torino** dove **Napoleone** sconfisse il **14 Giugno 1800** gli **Austriaci**, nella famosa omonima battaglia.

La leggenda narra che una volta conclusa la battaglia, visto che **Napoleone** era solito non mangiare durante, il condottiero chiese al suo chef personale, **Dunand**, di preparargli la

cena.

Colto alla sprovvista ed a corto di provviste a causa della lunga durata della battaglia, **Dunand** recuperò pochi ingredienti che evidentemente riuscì a combinare tra loro in modo geniale: **uova, pomodori, gamberi di fiume**, **1 gallina** starnazzante, qualche spicchio di **aglio**, dell'**olio** e qualche pezzo del suo **pane**.

Pare che una volta gustato, questo piatto piacque così tanto al valoroso condottiero che ordinò allo chef **Dunand** di prepararglielo alla fine di ogni battaglia.



Ingredienti

>> Aglio uno spicchio	>> Pepe una spolverata
>> Funghi porcini 4	>> Pollo 1
>> Limoni 1	>> Pomodori 500 g
>> Molluschi gamberi di fiume 4	>> Prezzemolo 1 ciuffo
>> Olio un bicchiere	>> Uova 4
>> Pane 4 fette	>> Vino bianco 1/2 litro

Preparazione



Tagliate il **pollo** in **otto pezzi**, fate scaldare in una padella mezzo bicchiere d'**olio** e adagiatevi i pezzi di pollo leggermente **infarinati** e fateli **rosolare** per bene da ogni parte.

A questo punto, aggiungete i **pomodori** spellati, privati dei semi e fatti a pezzetti, insieme all'**aglio** ed un bicchiere di **vino bianco**.

Coprite la padella con un coperchio e fate cuocere il tutto per **20 minuti** a fuoco vivace.

Nel frattempo, pulite i **funghi** e tagliateli a pezzetti e uniteli al **pollo**, quindi **salate, pepate** e lasciate cuocere per altri **20 minuti**.

Adesso, fate scaldare **250 ml di vino bianco**, **salatelo** appena e buttatevi dentro i **gamberi** lavati facendoli cuocere per almeno **5 minuti**.

Quindi, in una padella con **3 cucchiai d'olio**, fate tostare le fette di **pane** mentre in un'altra padella friggete per pochi minuti, con altri due cucchiai d'olio, le **uova** salandole leggermente.

Una volta che il **pollo** sarà pronto, spruzzatelo con il **succo dell' limone** e cospargetelo con il **prezzemolo** lavato e tritato, quindi cocete ancora per **3 minuti** a fiamma bassa.

Trasferite poi il pollo su un piatto da portata e contornatelo con i **crostoni di pane** su cui adagerete le **uova** e guarnitelo in fine con i **gamberoni**.

Buon appetito!



Consiglio

La particolarità di questa ricetta sta nel fatto che alcuni suoi ingredienti possono essere sostituiti: ad esempio, al posto dei **gamberi** di fiume, potete tranquillamente utilizzare dei più comuni **gamberi** ed allo stesso modo, i **funghi porcini** tipici di questa ricetta, possono essere altresì sostituiti da dei **funghi** più comuni e meno costosi come degli **champignon**.





Curiosità



Pare che, originariamente **Dunand** avesse preparato questa ricetta, utilizzando del **cognac** al posto del **vino** e che **ifunghi** non fossero proprio presenti nel piatto.

Dunand ben sapeva che il **cognac** ed **igamberi di fiume** non c'entravano per nulla con il **pollo** e per questo sostituì i due ingredienti con **vino** e **funghi** ma, dopo aver riscontrato le ire del superstizioso **Napoleone**, che amava questo piatto proprio perché gli ricordava una **grande vittoria**, dovette nuovamente riadattare la **ricetta**!

