

Rustichella di pollo in crosta di Pan Brioche

Categoria: Portate - Pollo e Selvaggina



Informazioni Generali

Preparazione: 60 min **Cottura:** 15 min **Dosi per:** 4 persone
Costo: Basso **Difficoltà:** Media

Nota Aggiuntiva: + 1 ora di marinatura della carne

Le rustichelle di pollo sono le sovra cosce del pollame ricoperte da una panatura croccante di Pan Brioche: la cottura al barbecue ne amplifica il gusto e le rende un gustoso secondo piatto dal tocco particolare.

In questa ricetta, le rustichelle verranno accompagnate da un'insalata cremosa alle mele verdi.



per la carne

» Pollo
4 sovra cosce

per la panatura

» Aglio
1/2 spicchio tritato finemente

» Lime
(o limone) 1 cucchiaino di scorza grattugiata

» Olio di oliva
extravergine 2 cucchiari

» Pane
brioche 4 fette

» Prezzemolo
1 ciuffo

per la marinatura

» Aglio
1 spicchio

» Lime
(o limone) 1 tazza di succo

» Olio di oliva
extravergine 1 tazza

» Rosmarino
fresco 1 mazzetto

per l'insalata

» Aceto
di vino rosso 1/2 tazza

» Cipolle
rosse di Tropea 1

» Insalata
iceberg 1 cespo

» Lime
2 cucchiari di succo

» Mele
Granny Smith 1

» Senape
all'antica 2 cucchiaini

» Vino
rosso robusto 1/2 tazza

» Zucchero
di canna 2 cucchiari

» Maionese
4 cucchiari

» Mostarda (Senape di Digione)
1 cucchiaino

Preparazione



Per preparare le rustichelle di pollo in crosta di pan brioche, si procede con la marinatura delle sovra cosce (1). Basta mescolare tutti gli ingredienti della marinata, immergere le sovra cosce (2), coprire con la pellicola e lasciare in frigo per un'ora, rigirando di tanto in tanto. Per la panatura si procede a eliminare i bordi e grattugiare (4) il pan brioche (volendo è possibile utilizzare il mixer) ed aggiungere il resto degli ingredienti.



Per la panatura è bene fare una distinzione in base al tipo di cottura. Nel caso utilizzassimo una piastra sul fornello, andremo a tostare in padella la panatura formata da pan brioche sbriciolato, prezzemolo tritato, aglio schiacciato (5), scorza di lime grattugiata (6) e olio (7) e vi passeremo il pollo solo dopo averlo cotto.



Mentre il pollo sta marinando in frigo, si prepara l'insalata. Si tagliano le mele a fiammifero e la lattuga iceberg della stessa dimensione (8), si aggiunge la salsa dijonaise (9) che preparerete sciogliendo lo zucchero nel succo di lime e successivamente unendo la senape di digione, la senape all'antica, la maionese e mescolando. Si lascia ad insaporire in frigo. Il sale verrà aggiunto solo alla fine per evitare che la lattuga rilasci molta della sua acqua. Tagliare la cipolla di tropea e metterla, rimastandola bene con un po' di sale, in un contenitore a marinare insieme all'aceto e al vino rosso (10). Venti minuti saranno sufficienti.



Quando si è pronti per cuocere il pollo, rimuovere la marinata in eccesso e cuocere le sovra cosce a calore medio (11) per circa dodici minuti, sei minuti per lato (12), iniziando con il lato della pelle rivolto in basso. Alla fine è possibile rimettere il lato della pelle rivolto nuovamente verso il basso per renderlo croccante.



Se si è cotto il pollo sulla piastra, effettuare la panatura (13) e impiattare aggiungendo l'insalata alle mele come contorno sormontandola con qualche filo di cipolla marinata. Se utilizziamo un classico barbecue, è bene preparare la panatura "a crudo" (14) e passarla sulla carne prima di cuocerla sul grill. Questa distinzione è importante non solo per una questione di gusto ma soprattutto funzionale: la panatura sulla piastra tenderebbe a bruciare e a fare molto fumo in cucina. All'esterno può essere un problema marginale.

Procedere alla tostatura in padella nel caso si voglia cuocere il pollo sulla piastra o impanare direttamente la carne nel caso della cottura al barbecue.

Consiglio