

Pollo con patate, funghi e cipolline

Categoria: Portate - Pollo e Selvaggina



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min
 Cottura: 60 min
 Dosi per: 4 persone
 Costo: Basso
 Difficoltà: Bassa

È un classico della cucina, i bambini ne vanno ghiotti ed è un secondo piatto che si adatta bene sia per una cena formale sia per una cena in famiglia: il pollo con patate. La versione che vi proponiamo in questa ricetta è ancora più gustosa di quella tradizionale perché al contorno di patate vengono aggiunte cipolline e funghi. In più in questo pollo con patate, funghi e cipolline, la cottura delle verdure viene ultimata nella stessa casseruola insieme al pollo, senza l'aggiunta di altri condimenti, così che tutti gli ingredienti si insaporiscano l'un l'altro.

Per questo tipo di cottura è stata utilizzata la pentola "Aladino", un fornello che permette di ricreare la cottura al forno anche su gas, che mantiene la carne del pollo tenera e morbida, non stopposa come normalmente può accadere durante le cotture tradizionali.

Per la preparazione del pollo con patate, funghi e cipolline si ringrazia [Accademia Mugnano](#) per la fornitura della pentola "Aladino".



Ingredienti

» Aglio 2 spicchi	» Patate 500 gr
» Aromi per arrosto 3 cucchiari rasi	» Pepe macinato q.b.
» Brodo di carne o vegetale 200 ml circa	» Pollo eviscerato 1 da 1 kg
» Burro ammorbidito 80 gr	» Rosmarino 4 rametti
» Cipolle cipolline sbucciate 200 gr	» Sale q.b.
» Funghi champignon piccoli 100 gr	» Salvia 8 foglie
» Olio di oliva extravergine 4 cucchiari	» Vino bianco 200 ml

Preparazione



Fiammeggiate il pollo per togliere ogni piccola piuma residua, poi sciacquatelo e asciugatelo per bene (1). Tagliate la coda del pollo (2), poi prendete 40 gr di burro ammorbidito e spalmatelo all'interno (3).





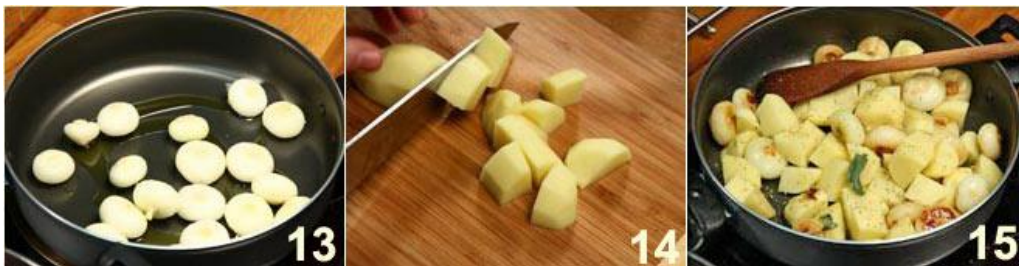
Quindi mettete sulla vostra mano due cucchiaini di aromi per arrosto e cospargete internamente il pollo (4-5). Tritate l'aglio finemente e cospargetelo sulle pareti interne del pollo (6),



poi infilatevi dentro anche due rametti di rosmarino e 4 foglie di salvia (7); chiudete il pollo con uno stecchino o con dello spago da cucina (8). Quindi con il restante burro ammorbidito cospargete la parte esterna del pollo (9)



e infine cospargete anche la superficie del pollo con il restante cucchiaino di aromi per arrosto (10). Una volta preparato il pollo, prendete una casseruola capiente e cospargete il fondo con 2 cucchiai d'olio; adagiate il pollo e fatelo rosolare su tutte le sue parti (11), facendo attenzione a non bruciare l'olio. Una volta rosolato, aggiungete il vino bianco e lasciate sfumare (12).



In un tegame a parte, mettete due cucchiai di olio e adagiatevi le cipolline che lascerete rosolare a fuoco dolce per 10 minuti rigirandole di tanto in tanto (13). Intanto pelate le patate, lavatele e tagliatele a pezzettini (14); quando le cipolline si saranno rosolate aggiungete le patate e unite la salvia, il rosmarino e il cucchiaino di aromi per arrosto, quindi fate rosolare per altri 10 minuti mescolando di tanto in tanto (15).



Lasciate cuocere il pollo e le patate con le cipolline nelle due casseruole separate (16). Quindi, eliminate la terra dai funghi, lavateli velocemente sotto l'acqua fredda corrente, asciugateli e aggiungeteli interi alle patate (17); fateli rosolare per altri due minuti con patate e cipolline e poi versateli nel tegame assieme al pollo (18).



Unite anche due mestolini di brodo (19), salate e coprite con il coperchio (20), lasciando cuocere per circa 20 minuti, controllando ogni tanto la cottura e aggiungendo eventualmente poco brodo per non fare bruciare il pollo. Trascorsi i 20 minuti, scoperchiate il pollo e lasciatelo asciugare e imbrunire su entrambi i lati (giratelo almeno una volta sull'altro lato) per almeno 10 minuti a fuoco allegro ma non troppo alto (21). Quando tutti gli ingredienti saranno cotti, aggiustate eventualmente di sale,

pepate e mettete il pollo su di un piatto da portata accompagnandolo con gli ingredienti cotti assieme. Servite il pollo con patate, funghi e cipolline immediatamente.

Si ringrazia [Accademia Mugnano](#) per la fornitura della pentola "Aladino"