

Tenuta Uccellina Russi Ra

Via 4 Novembre, 13 -
48026 Russi (RA)
0544.580144 · fax 0544.582990
<http://www.tenutaucellina.com>
info@tenutaucellina.com



Amorosa Albana secca Docg 2021 con Galletto alla diavola



La storia del galletto, che cosa c'entra il diavolo? Simpatica è la spiegazione che ne dà, sul finire dell'Ottocento, Pellegrino Artusi, autore de «La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene»: «Si chiama così perché si dovrebbe condire con pepe forte di Caienna e servire con una salsa molto forte, cosicché a chi lo mangia, nel sentirsi accendere la bocca, verrebbe la tentazione di mandare al diavolo il pollo e chi l'ha cucinato.»

Ingredienti per 4 persone 1 galletto intero, olio extravergine d'oliva, pepe nero di Caienna, sale

Preparazione

Mondate accuratamente il galletto, tagliatelo in quattro parti e battetelo bene con un pesto-carne.

Bagnate la carne con olio d'oliva, cospargetela di sale e pepe, e lasciatela riposare su un piatto perché possa fare propri i sapori.








Prendete una padella antiaderente e ungetela appena, disponete i quarti di galletto e copriteli con un foglio d'alluminio, quindi appoggiate un piatto e un peso adeguato a mantenere la carne ben aderente al fondo.

Avviate la cottura a fiamma abbastanza vivace, girando il pollo di tanto in tanto; tempo una mezz'ora, il galletto dovrebbe essere ben cotto all'interno e croccante all'esterno.

La cottura 'alla diavola', è quanto di più semplice e allo stesso tempo difficile attuare: semplice, perché in teoria basta disporre di una padella a doppio fondo, che sappia diffondere in modo uniforme il calore della fiamma (senza dimenticare la più consueta griglia);

difficile, perché ci vuole occhio per gestire al meglio i due fattori, temperatura e tempo, che determinano il giusto grado di cottura.

Che non è solo questione di profondità - il pollo va senza dubbio cotto a fondo - ma anche di superficie, laddove si attua la fondamentale reazione di Maillard, che trasforma proteine e zuccheri nei composti bruni e nelle essenze volatili che rendono così gradevole la carne ben cotta.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Bursòn 2017 Ravenna Rosso IGP 15° Uva Longanesi		25€	si	Lo trovi da...	
Amorosa Albana secca 2021 Docg		11€	si	Lo trovi da...	
Rambèla Ravenna Famoso IGP 2023		9.50€	si	Lo trovi da...	
Samore Sangiovese Superiore 2023 Romagna Doc		9.50€	si	Lo trovi da...	