

POLLO ALLA CACCIATORA – RHUM EDITION



INGREDIENTI:

2 quarti posteriori di pollo

Erbe aromatiche fresche:

Rosmarino

Alloro

Timo

Origano

Salvia

Ananas

Erba luigia

8 pomodori ciliegino

5 peperoni piccoli o 2 grandi

1\2 cipolla media

3 spicchi d'aglio

Sale fino q.b.

Pepe nero macinato fresco q.b.

Mix di spezie Cubane o Caraibiche

Rhum dolce mezzo bicchiere

Brodo di pollo un bicchiere

Olio evo

Una padella in ghisa di circa 30 cm di diametro per la cottura sul dispositivo BBQ

PREPARAZIONE:

Ripulite i quarti fiammeggiandoli se necessario.

Staccate la pelle dalla carne.

Ungete per bene con olio evo la carne e la pelle.

Cospargete di mix di spezie in modo da coprire uniformemente ogni parte del quarto, compresa la carne sotto la pelle.

Avvolgete in pellicola e riponete in frigo per un paio d'ore.

Lavate ed asciugate gli ortaggi e le spezie.

Tagliate alla julienne i peperoni (i pomodori noi preferiamo metterli interi e lasciare che si aprano in padella!).

Cottura

Preparate il vostro dispositivo per una cottura diretta con padella in ghisa.

Una volta che il carbone sarà ben acceso e molto caldo posizionate la padella su di esso e versate cinque cucchiaini di olio evo.

Quando l'olio è caldo aggiungete l'aglio e una piccola parte della cipolla.

Appena aglio e cipolla saranno rosolate aggiungete i due quarti e lasciate che la pelle sfrigoli e si colori, rigirando se necessario.

Quando sarete soddisfatti del colore della pelle sfumate con il rhum.

Ad alcool evaporato aggiungete il brodo, le spezie e gli ortaggi, inclusa la cipolla rimasta, sale e pepe.

Cuocete fino a circa 80°C al cuore.

Servizio

Eliminate dalla padella i rametti più grossi ed impiattate.

SUGGERIMENTI:

Piu' golosa: cuocete delle patate di medie dimensioni sotto la cenere, pulitele, schiacciatele e versateci sopra il profumatissimo sugo che si sarà formato durante la cottura...una meravigliosa alternativa alla scarpetta con il pane!

Spicy: aggiungete del peperoncino all'olio, insieme all'aglio e parte della cipolla, ad inizio cottura; aggiungete, ai piatti, delle rotelle di Jalapeno fresco.

Alternative: per sfumare potete sostituire il rhum con vino bianco o usare semplicemente il brodo.

COLTELLI CONSIGLIATI DA BUFALO:

[Disosso Curvo](#) ottimo per pulire la carne, la pelle

[Coltello cuoco](#) adatto ad ogni situazione

[Coltello Santoku](#) ottimo per la verdura



Ricetta proposta da

<http://www.psychodogcontest.com/>

