

Pollo ruspante con salsa alla senape di Digione



Tempo preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura:
60 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

1 pollo ruspante di ca 1.8kg, tagliato in 8 pezzi*
sale, pepe macinato al momento
30g di burro fuso
Per la salsa
2 scalogni
1 spicchio d'aglio
20g di burro
200ml di Chablis (vino bianco)
150ml di panna liquida
1 pizzico di paprica
3 cucchiari di senape di Digione



125g di formaggio tipo cheddar o groviera

200g di pane bianco raffermo

* Questa ricetta puo' essere preparata
con 8 cosce di pollo

Istruzioni per la preparazione

1. Fate scaldare il forno a 190°C.

2. Salate e pepate i pezzi di pollo, spennellateli con il burro fuso e passateli in forno per 35-40 minuti, bagnandoli di tanto in tanto con il sugo di cottura.

3. Per la salsa: mettete gli scalogni e l'aglio tritatutto e tagliateli finemente. Scaldate il burro in un pentolino, unite gli scalogni e l'aglio e fateli appassire. Sfumate con il vino bianco e fate ridurre di un terzo. Unite la panna e la paprica e portate ad ebollizione.

Togliete dal fuoco e aggiungete la senape di Digione. Mescolate con una frusta e regolate il sale.

4. Grattugiate il formaggio utilizzando il disco per sminuzzare grosso.

5. Eliminate la crosta del pane. Montate la lama in acciaio inox sull'albero motore. Versate il pane nel recipiente e sminuzzatelo fino ad ottenere del pangrattato.

6. Disponete il pollo precedentemente cotto in una pirofila da forno, cospargetelo con il formaggio grattugiato, nappatelo con la salsa e spolverizzate il tutto con il pangrattato. Fate cuocere in forno per 15-20 minuti.