

POLLASTRA RIPIENA ALLA FRANCESE

Ingredienti per 6 persone:

- 1 pollastra pronta per la cottura
- 1 vescica di maiale
- 150 cl di brodo di pollo
- 1 bouquet garni
- 4 foglie di alloro
- 1 cucchiaio di olio d'oliva

Per il ripieno:

- 150 g di carne di vitello (controgirello)
- sale
- pepe bianco
- 18 cl di panna
- 1 cucchiaio di panna montata
- 100 g di animelle di vitello
- 100 g di carote
- 50 g di zucchine tagliate a dadini

Mettete la vescica di maiale a bagno in una terrina con acqua, sale e aceto e lasciatela riposare per una notte. Gonfiate la con l'aiuto di una cannuccia fino alla misura naturale poi chiudetela con un filo e fatela asciugare. Al momento dell'uso togliete il filo, mettete la vescica in acqua fredda e lasciatela riposare fino a quando diventa morbida. Lavate e asciugate la pollastra, poi disossatela, partendo dal dorso, senza però togliere gli ossi delle ali e delle cosce. Preparate il ripieno: tagliate a dadini la carne di vitello e fatela raffreddare in frigo, dopodichè passatela nel tritacarne (disco fine) e rimettetela al fresco. Infine frullatela, insaporitela con sale e pepe e aggiungete, poco alla volta, la panna, ben fredda, frullando fino ad ottenere un composto omogeneo. Passate il composto ottenuto attraverso un setaccio fine e raccoglietelo in una terrina, posta in un'altra più grande e piena di ghiaccio. Regolate di sale e pepe e incorporate la panna montata, quindi mettete in frigo. Nel frattempo mettete a bagno le animelle di vitello, poi pulitele, scottatele, tagliatele a pezzetti e aggiungetele alla farcia. Scottate brevemente le carote e le zucchine tagliate a dadini, asciugatele e aggiungete anch'esse al ripieno. Inserite sotto la pelle del dorso del volatile le foglie d'alloro ammorbidite con olio d'oliva. Girate la pollastra, distribuitevi sopra la farcia, quindi ridatele la forma iniziale, poi cucitela e legatela con spago da cucina. Togliete la cartilagine della vescica, così da poter allargare l'apertura per introdurre la pollastra. Rivoltate la vescica, arrotolate parzialmente il bordo, quindi ponetela sul volatile e srotolatela. Chiudete l'apertura della vescica con un filo, facendo attenzione a non danneggiare l'involucro. Immergete la vescica insieme al bouquet garni in una pentola col brodo bollente e fate cuocere a fiamma bassa per 90 minuti. Infine togliete la vescica dal brodo di cottura e apritela con cautela, praticando un taglio nel senso della lunghezza. Estraiete il volatile dalla vescica, poi dividetelo a metà e quindi in quarti. La pollastra così preparata può essere servita con una salsa al vino bianco oppure, se amate i sapori contrastanti, con una saporita salsa Perigord con abbondante tartufo nero e patate al prezzemolo.

CONSIGLI.

Questa ricetta prevede la cottura di un pollo ripieno racchiuso nella vescica di maiale.

Con questo metodo, sperimentato dalla cucina francese, la carne mantiene il suo gusto delicato: la vescica infatti

"conserva" e rende più intensi tutti i sapori.