

POLLO AL BASILICO CON MELE AL CALVADOS

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo pronto per la cottura (da 1.6 kg)
- sale
- 3 mele renette
- 12 foglie di basilico
- 8 cucchiari di calvados
- 80 g di burro

Per la salsa:

- 12 cl di sidro secco
- 100 g di panna
- sale
- pepe bianco

Lavate con cura il pollo sotto l'acqua corrente, asciugatelo con un canovaccio, quindi salatelo internamente.

Sbucciate una delle tre mele, privatela del torsolo e riducetela a spicchi.

Mettete questi nella cavità addominale del pollo insieme a cinque foglioline di basilico, quindi chiudete l'apertura e trasferite il volatile in una terrina.

Sollevate con cautela la pelle del petto e delle cosce, per evitare di romperla, e inserite tra la pelle stessa e la carne altre cinque foglioline di basilico, tagliate a metà.

Bagnate il pollo con quattro cucchiari di Calvados e lasciatelo marinare per mezz'ora; di tanto in tanto cospargetelo con il liquido che cola sul fondo della terrina.

Trascorso il tempo indicato sgocciolate il pollo dalla marinata e mettetelo in una teglia unta con 30 g di burro, cospargetelo col resto del burro, fatto fondere a parte in un pentolino, e passatelo nel forno già caldo (225°) per circa 1 ora. Sbucciate le due mele rimaste, tagliatele in due, privatele del torsolo e mettete nella cavità di ciascuna mezza fogliolina di basilico.

Trascorsi 35 minuti, girate il pollo, mettete nella teglia anche le mezze mele e il resto del Calvados e portate a cottura.

Al termine trasferite il pollo e le mele su un piatto di portata e teneteli in caldo.

Allungate il fondo di cottura col sidro e fatelo ridurre di 1/3 a calore moderato.

Passatelo al setaccio, sgrassatelo e raccoglietelo in una casseruolina pulita.

Incorporatevi la panna, regolate di sale e pepe e fatelo ridurre fino ad ottenere una salsetta densa.

Servitela insieme al pollo e alle mele.