

COQ AU VIN ALLA BORGOGNONA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo di 1 kg e 1/2 circa,
- 150 gr di pancetta,
- 200 gr di champignons,
- 1/2 litro di brodo di pollo,
- 2 bicchierini di cognac,
- 1/2 litro circa di vino di Bourgogne,
- 150 gr di cipolline nouvelle,
- 50 gr di farina,
- 1 spicchio d 'aglio tritato,
- 110 gr di burro circa,
- 1 mazzetto di odori (prezzemolo, timo, 1 foglia di alloro),
- sale,
- pepe nero.

Tagliate il pollo a pezzetti regolari, riuniteli in un piatto, insieme alle rigaglie, ma senza il fegato; conditeli con sale e pepe macinato al momento. Dopo aver tagliato a dadi la pancetta, versatela in una piccola casseruola con l'acqua a bollore e tenetela per 5 minuti, poi sgocciolatela. Rosolatela nel burro scaldato in una capace casseruola. Quando la pancetta è leggermente dorata, sgocciolatela con una paletta forata, mettetela in un piatto e tenetela da parte. Fate poi rosolare nello stesso grasso prima gli champignons affettati, quindi le cipolline, che avrete scottato per 5 minuti in acqua bollente. Recuperate gli champignons e le cipolline, con parte del sugo di cottura e uniteli alla pancetta, tenendoli da parte al caldo. Mettete ora a rosolare in casseruola i pezzi di pollo infarinati, facendoli dorare su ogni lato, a calore moderato, insaporendo con l'aglio tritato. Quindi bagnate con il vino e portate a bollore, mescolando in continuazione. Aggiungete il mazzetto di erbe odorose, i pezzi di pancetta, le cipolline e gli champignons; unite brodo quanto ne occorre per coprire a filo, incoperchiate e passate in forno, a calore medio, per tre quarti d'ora. Sgocciolate il pollo e le cipolle, i funghi e la pancetta, sistemati in un piatto di servizio da tenere al caldo. Su fiamma vivace fate bollire la salsa di cottura, aggiungete 50 gr di burro impastato con la farina e cuocete a fuoco dolce finché il sugo si è addensato, regolate di sale; quindi versate la salsa sul "coq" e servite. Scaldare il cognac e versatelo sul pollo, lasciando evaporare.