



Data 30 settembre 2011
Pagina 18
Foglio 1/1



CUCINA SALERNITANA

Il pollo al fuoco è una specialità da gustare

di Rocco Iannone*

La ricetta del giorno è: pollo al fuoco.

Ingredienti per 15 porzioni

3.5 kg pollo ruspante
1 cucchiaio pesto di basilico
1 cucchiaino origano
cucchiaino pepe frantumato al mortaio
Sale iodato q.b.
20 cl. spumante secco
Olio extravergine d'oliva
3 spicchi d'aglio "paesano"
Amo soltanto mangiare una

pizza di qualità e Cosimo Mogavero, alla Fabbrica dei sapori, è senza ombra di dubbio il numero uno in Italia nell'interpretarla con prodotti di prima scelta e per un elevato numero di clienti. Ma a pranzo mi ha stupito il suo pollo al fuoco. Eccovi la ricetta. Procuratevi un bel pollo ruspante e nostrano e tagliatelo a pezzi non troppo grandi (100 gr circa). Adagiate i pezzi di pollo in una teglia e conditeli con il sale, il pepe frantumato, l'origano e spezie a vostro piacere,

qualche spicchio d'aglio schiacciato, il pesto. Irrorate con lo spumante secco e lasciate macerare per qualche ora. Rimescolate bene di tanto in tanto. Dopo che la carne si è insaporita aggiungete nella teglia, fino a coprire il pollo, acqua di fonte e cuocete in forno a legna girando spesso fino a rosolatura uniforme. Se la temperatura del forno è troppo forte coprite con carta stagnola. Una volta che il liquido si è asciugato, lasciate ancora una quindicina di minuti per far sprigionare al meglio tutti i sapori. Accompagnate il pollo con verdure grigliate.

**chef ristorante
"Pappacarbone"*