

LA RICETTA

Pollo alle arance amare

CULTURA

28_02_2021



Questa ricetta è tratta dal manoscritto di Maestro Martino.

L'arancia amara è molto utilizzata nelle pietanze del Rinascimento, soprattutto con la carne bianca, alla quale conferisce carattere.

Ingredienti:

Un bel pollo di fattoria di 1,5-2 kg tagliato a pezzi (circa 8)

Il succo di 3 arance amare

3 cucchiaini d'olio d'oliva

½ cucchiaino di zucchero

20 olive nere e verdi snocciolate

Sale

Preparazione:

Pulire e svuotare il pollo, ungerlo di olio d'oliva e salarlo all'interno, poi metterlo su una leccarda.

Arrostirlo in forno caldo a 220°C per 20 minuti, poi abbassare la temperatura a 200°C. Bagnare spesso il pollo con il sugo di cottura. Ci vuole circa un'ora per cuocerlo. Dopo 40 minuti, aggiungere le olive.

Quando il pollo è ben dorato e cotto, toglierlo dal forno e, sempre lasciandolo nella leccarda, bagnarlo con il succo delle arance amare al quale abbiamo aggiunto lo zucchero.

Mettere il pollo su un piatto da portata e servirlo caldo, accompagnato con la salsina recuperata dalla leccarda.

(Liana Marabini)