

GENOVESE DI POLLO RUSPANTE CON CANDELE SPEZZATE E PECORINO DI FOSSA

Ingredienti: 4 persone

- 1000 g	coscia di pollo ruspante disossate
- 1500 g	cipollotti bianche tagliate a julienne
- 2	spicchi aglio
- 60 g	carote tagliate a brunoise
- 60 g	sedano bianco tagliato a brunoise
- 1/2	peperoncino fresco
- 400 ml	Aglianico
- 500 ml	acqua
-	q.b. sale e pepe nero
- 2	fogli alloro
- 20 g	strutto
- 1 pz	gambetto di prosciutto



Per la salsa:

- 70 g	fondo di pollo
- 750 ml	porto rosso
- 2	fogli alloro
- 1 pz	cardamomo
- 5 grani	ginepro
- 1 grano	pepe lungo
- 1 pz	cannella
- 1	anice stellato

Per la crema di ricotta:

- 500 g	ricotta vaccina
- 400 g	brodo
- 15 g	carote
- 10 g	sedano
-	scalogno
-	q.b. olio e sale

Preparazione:

- disossare le cosce di pollo e togliere la pelle
- condire la carne con sale e legarla con spago di cucina
- tagliare le cipollotti a julienne e sedano e carote a dadini
- rosolare la carne con poco olio
- togliere la carne e aggiungere, aglio, peperoncino cipolle e verdure
- bagnare il tutto con il vino
- aggiungere i pomodorini, alloro, sale e pepe nero
- coprire e lasciare brasare a temperatura bassa finche la carne e cotta
- togliere la carne e tagliare le porzioni
- mettere tutti ingredienti della salsa in una casseruola
- lasciare ridurre finche la consistenza e giusta
- filtrare la salsa e tenerla in mise en place fuori del frigorifero
- spezzare le candele e cucinarli per 7 minuti in abbondante acqua salata
- mantecare le candele con la salsa
- impiattare come nella foto e finire il piatto con pecorino, pepe e riduzione di spezie