Pollo indiavolato

scritto da Mirko Achermann | 13 Luglio 2022
Per 4 persone

Preparazione: 20 minuti
Cottura 1 ora.

Ingredienti:

- 1 pollo medio
- 1 cucchiaio di semi di finocchio
- ½ bicchiere di whisky
- 3 bacche di ginepro
- 1 bicchiere di brodo
- 2 cucchiai di salsa di pomodoro
- 1 cipolla piccola
- 3 cucchiai di olio
- Sale
- Pepe

Preparazione:

Pestate un poco i semi di finocchio e le bacche di ginepro, tagliate a pezzetti la cipolla, quindi mettete tutto nel vaso del frullatore insieme al liquore, all'olio, alla salsa di pomodoro, sale e pepe.
Frullate per qualche istante il tutto.

Tagliate ora a pezzi piuttosto grossi il pollo, disponetelo in una teglia da forno e irroratelo con il composto frullato.

Passate in forno e lasciate cuocere a fuoco vivo per circa 15 minuti, quindi bagnate col brodo bollente e continuate la cottura a calore moderato, avendo cura di ba- gnare di tanto in tanto il pollo con il suo sughetto di cottura.

Se dovesse asciugare troppo, potrete bagnare con ancora un po' di brodo caldo.

A fine cottura, disponete i pezzetti di pollo sopra un piatto da portata riscaldato in precedenza e irrorateli con il sughetto di cottura, che dovrà risultare abbastanza denso.
Se fosse rimasto troppo riquido, potrete addensarlo unendo un cucchiaio di farina bianca o di maizena che stempererete con cura nel sugo e farete scaldare a fiamma bassa per qualche minuto.