

# 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 cucchiari di salsa di pomodoro
- 1 cipolla piccola
- 3 cucchiari 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 bagnare 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 liquido, potrete addensarlo unendo un cucchiaino di farina bianca o di maizena che stempererete con cura nel sugo e farete scaldare a fiamma bassa per qualche minuto.