KIKKOMAN

"Coq au Soy" con topinambur e ravanelli

Tempo totale **170 Min** **60 Min** Tempo di preparazione **110 Min** Tempo di cottura **60 Min** Tempo di attesa

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per il pollo:

- **900 g** di petto di pollo (5 pezzi da circa 180 g l'uno), tagliati a metà
- **1,5 kg** di cosce di pollo (5 pezzi da circa 300 g l'uno), tagliate a metà
- **400 ml** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale a Tasso Ridotto di Sale
- **75 ml** di olio vegetale, per friggere
- **200 g** di pancetta a fette
- **500 g** di funghi, tagliati a metà
- **500 g** di cipolline borettane, pelate
- **80 g** di concentrato di pomodoro
- **1 l** di brodo di pollo
- **15 g** di amido di mais (maizena)

Per i ravanelli:

- **200 ml** di aceto balsamico bianco
- **200 g** di zucchero
- **200 ml** di acqua
- **7 g** di pepe in grani
- **5 g** di bacche di ginepro
- **3 g** di foglie di alloro
- **200 g** di ravanelli, spuntati e tagliati a metà

Per i topinambur:

- **100 g** di burro
- **1 kg** di topinambur, pelati e tritati grossolanamente

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Preriscalda il forno a 160 °C. Marina il petto e le cosce di pollo nella Salsa di Soia a Basso Contenuto di Sale Kikkoman per almeno 1 ora o, idealmente, per tutta la notte. Scalda l'olio in una casseruola. Togli i pezzi di pollo dalla marinatura e rosolali su tutti i lati. Togli la carne e mettila da parte. Aggiungi nella casseruola la pancetta, i funghi e le cipolline e falli dorare per 4-5 minuti. Incorpora il concentrato di pomodoro e cuoci per altri 1-2 minuti. Sfuma con il resto della marinatura filtrata, versa il brodo di pollo e rimetti i pezzi di pollo nella casseruola. Lascia brasare in forno per circa 60 minuti.

Passaggio 2

Nel frattempo, porta a ebollizione l'aceto, lo zucchero e l'acqua con i grani di pepe, le bacche di ginepro e le foglie di alloro. Versa il liquido caldo per la conserva sui ravanelli e lascia in infusione per almeno 1 ora.

Passaggio 3

Per i topinambur, fondi il burro in una casseruola a fuoco medio. Salta i topinambur per 5-6 minuti senza farli colorire. Sfuma con il vino bianco e aggiungi il brodo vegetale. Lascia sobbollire dolcemente per circa 30 minuti finché non saranno teneri. Sala, poi schiacciali grossolanamente o frullali con un frullatore a immersione. Incorpora il dragoncello.

Passaggio 4

200 ml	di vino bianco
1 l	di brodo vegetale
15 g	di dragoncello, tritato finemente
	Sale
In aggiunta:	
10 g	di crescione per guarnire

Togli il pollo dalla casseruola. Mescola l'amido di mais con un po' d'acqua e aggiungilo alla salsa per addensarla. Aggiungi il pollo alla salsa addensata e riscalda. Per servire, disponi su ogni piatto un pezzo di petto e uno di coscia, accompagnandoli con la loro salsa. Aggiungi la purea di topinambur calda e i ravanelli sott'aceto, e completa con il crescione.