

# "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:

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

### Per i ravanelli:

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

### Per i topinambur:

|              |                                                 |
|--------------|-------------------------------------------------|
| <b>100 g</b> | di burro                                        |
| <b>1 kg</b>  | 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.