

"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	<u>Salsa di Soia a Fermentazione Naturale a Tasso Ridotto di Sale</u>
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.