

Pollo ai kumquat ed arancia

Questo pollo ai kumquat ed arancia è un secondo di carne leggero e delicato, anche se molto profumato e bello da servire in tavola ai vostri ospiti.

Mi piace taaaanto il pollo, ma, ehm...ci credete se vi dico che è la prima volta che ne cucino uno intero?!

Ahahahaha, sembra una barzelletta e qualcuno dirà pure vergognati...ma è la verità! (non dico mai bugie).

Coi volatili ho un pò un rapporto difficile...innanzitutto devono essere assolutamente puliti all'interno e spennati, mi fanno un certo effetto e non ce la faccio neppure a toccarli, altrimenti.

Ricordo ancora le galline di mia nonna e mi faceva sempre un certo effetto avvicinarsi al pollaio...per non parlare dei terribili tacchini che, cattivissimi a volte ti rincorrevano dietro imbestialiti se per caso ti beccavano sul loro sentiero quando mio zio Vittorio li lasciava un pò razzolare liberi nel prato dietro la casa.

Ti guardavano con quegli occhietti piccoli e incavolati, poi ti puntavano, si gonfiavano tutti e.....via a correre, altrimenti erano dolori!

Per non parlare poi della signora Lina, una vicina di casa, che aveva tutto un suo sistema per accoppiare le galline...poi le spennava e le bruciacchiava per togliere le piumette.....stop!

Mi fermo qua. Ho troppi ricordi di bambina legati ai polli...(non tutti belli in verità).

Da anni la signora Lina ci ha lasciato, così pure la nonna, lo zio Vittorio...; il pollaio è stato smantellato e al suo posto c'è un garage...anche il prato e l'aia dietro alla casa di nonna non ci sono più...

...e forse è giunta l'ora che io provi a cucinare un intero pollo.

Che ne dite...?!

Quando ho ricevuto questo bel polletto Campese da [Amadori](#)...beh, ho deciso che l'occasione per provarci era davvero quella giusta.

Ho voluto provare ad aggiungere degli agrumi...avevo in casa dei kumquat e delle arance...perchè non provare a cuocerlo così?! Ecco qua il mio **pollo ai kumquat ed arancia**, cotto per la prima volta tutto intero!

Volevo raggiungere la perfezione di quei bei polli che si vedono sulle riviste di cucina...belli, lucidi, senza una grinza, tirati e perfetti, arrostiti e coloriti al giusto punto...

..beh, però mi son detta...è la mia prima volta: non lanciamoci in imprese impossibili.

Una volta cotto, però il risultato mi ha davvero sorpreso:.....urca, alla vista sembrava perfetto!

E bello pure...se bello si può definire un pollo arrosto...eheheheh...

Massì, Simo...lasciamo perdere l'estetica che: vero, ha il suo peso, ma...direi che è il caso di assaggiarlo...(e qua..beh, questa è la prova più difficile)...quello che conta è il gusto.

Prendo un boccone...lo assaggio, e...: ma è OTTIMO!

E' proprio vero!

Un pollo tenero, morbidissimo e tanto saporito!

Ma l'ho cucinato proprio io?!

Insieme ad una bella insalata mista è stato con successo il protagonista della cena di una sera.

Il mio primo pollo arrosto, tutto intero... bello e pure buono, quasi non ci volevo credere!

Volete sapere come ho fatto?!



Casseruola in ghisa [Fissler, linea Arcana](#)

Ingredienti:

un pollo Campese di [Amadori](#) di circa 1 kg-1.2 kg di peso
una dozzina di kumquat
2 arance biologiche
olio extravergine di oliva per me [Dante 100% italiano](#)
un paio di cucchiari di sciroppo d'acero
sale e pepe nero macinati al momento
salvia, rosmarino e timo tritati al coltello
mezzo bicchiere di brodo vegetale

Preparazione:

Prendere il pollo, infilare nel posteriore un'arancia ben lavata, asciugata e tagliata a metà; spennellare tutta la superficie con lo sciroppo d'acero e massaggiare con sale, pepe e le erbe finemente tritate.

In una casseruola in ghisa, (credetemi, la cottura dentro [questa casseruola](#) è sicuramente un valore aggiunto al piatto!)

mettere un filo d'olio, adagiarsi il pollo ed aggiungere lateralmente i kumquat, ben lavati ed asciugati, alcuni interi e alcuni tagliati a metà.

Iniziare a rosolare ben bene il pollo da entrambi i lati a fiamma vivace; una volta ben rosolato, irrorarlo con il succo della seconda arancia spremuta, coprire col coperchio, abbassare la fiamma e cuocere per circa un'oretta e mezza, girandolo ogni tanto e, se serve, bagnando col brodo.

Una volta cotto, mettere il pollo in una teglia da portata, filtrare il fondo di cottura e tenerlo in una piccola ciotola a parte, in modo da irrorare la carne a piacere una volta porzionata ed impiattata.

Servire caldissimo, a piacere con i kumquat cotti...io non li ho mangiati, ma sono belli da vedere nel piatto!

Gradite una coscia?!



Beh, ora che avrete pensato che non sono troppo a posto, dopo aver letto questo post.....vi lascio e vi auguro un felice fine settimana.

Mamma mia come volano i giorni...a volte fatico a rendermene conto!!

Che farete di bello nel week end?

Forse farò una puntatina a [Golositatia](#)...ancora non lo so al cento per cento, in tal caso se qualcuno di voi sarà là...beh, fate un fischio.

Un abbraccio e...alla prossima!

Simona