

Pollo al limone, olive taggiasche e miele. Pollo a chi?



No, dico...semmai TACCHINO pleeeeeease!

Guarda un po' che modi!

L'altra sera ho sentito per caso al telegiornale una notizia che mi lasciata un po'...perplessa!

I tempi cambiano, i modi di dire pure e le leggi (pare!) si adeguano di conseguenza. Siamo sicuri in meglio?!?!? Boh...

Fatto sta che se mandi af....lo qualcuno poco importa ma se per caso ti azzardi a dargli del vigliacco allora sì che son dolori, sei perseguibile e puoi essere denunciato per insulti.

Sarò ritardata ma proprio non l'ho capita!!!!

Ora...se vi do del "pollo" voi che fate...mi denunciate?

Potremmo aprire una disquisizione su quel "DO" voce del verbo dare inteso come "vi offro" del pollo e non "siete" dei polli!!!

Piccolo giochino di parole!

La ricetta l'ho vista e presa al volo dal blog di Alessandra.

Avevo già sperimentato una salsina simile miele-limone per il petto di pollo e qui la nota delle spezie ha decretato la capitolazione alla prova-bis.

Uniche variazioni: cosce di tacchino al posto delle sovracosce di pollo e misto spezie "fai da te" (no Alpitour!!!) invece dell'insaporitore che non avevo (ahi ahi ahi!!!!!!).

Per il mix ho fatto riferimento alle spezie citate da Ale nell'introduzione alla ricetta, con aggiunta di zenzero e pimento.

E' piaciuto talmente tanto che il pupo, che di solito mangia il pollo a pezzi con coltello e forchetta (ma si può, dico io!!!), stavolta è riuscito a spolpettare l'osso meglio di un pastore tedesco!!!

E voi...gradite? Conosco i miei polli!!!



Pollo al limone, olive taggiasche e miele

Print

Prep time

10 mins

Cook time

45 mins

Total time

55 mins

Per 4 persone

Author: Federica

Recipe type: Secondi piatti

Serves: 4

Ingredienti

- 8 sovracosce di pollo senza pelle (avevo delle cosce di tacchino)
- 550 gr di cipolle bianche
- 2 limoni non trattati
- 40 gr di olive taggiasche (olive nere snocciolate)
- 4 cucchiaini di miele d'acacia
- 4 cucchiaini di "Insaporitore per carni in umido e stufate Ariosto" (ho usato un mix di paprika, chiodi di garofano, cannella, noce moscata, zenzero, pimento)
- 4 cucchiaini di olio evo
- sale

Procedimento

1. Tagliare le cipolle a fettine sottili e i limoni (privati degli eventuali semi) a fette di $\frac{1}{2}$ cm di spessore.
2. In un tegame, preferibilmente di terracotta, mettere l'olio, le fettine di limone, le cipolle, il pollo (o tacchino), le olive, gli aromi e coprire di acqua.
3. Cuocere a fuoco medio girando la carne di tanto in tanto.
4. Quando il liquido sarà ridotto a metà, aggiungere il miele.
5. Regolare di sale e proseguire la cottura fino a che il liquido sarà ristretto e si sarà formata una bella salsina cremosa.
6. Servire accompagnando con verdure al vapore, riso bollito o cous cous.



Grazie Ale, è stato un vero successo.

Un abbraccio a tutti, alla prossima...