



SECONDI PIATTI DI CARNE

Fricassea di pollo ruspante e sanguinelli

INGREDIENTI:

- 1 pollo ruspante.
- 1 kg di sanguinelli (*Lactarius deliciosus* e simili).
- 2 spicchi d'aglio.
- 2 foglioline di nepitella.
- Abbondante santoreggia.
- Mezzo bicchiere di olio extravergine d'oliva.
- 20 g di burro.
- Due carote.
- Una costa di sedano.
- Due cipolle.
- Qualche foglia di bietola.
- Una punta di peperoncino piccante.
- 4 uova.
- 1 mazzetto di dragoncello.
- 1 mazzetto di erba cipollina.
- 1 ciuffo di prezzemolo.
- 2 limoni.
- Sale.
- Pepe nero macinato al momento.

PREPARAZIONE

Disossate il pollo e tagliatelo in pezzi grossi come una noce. Preparate un brodo cuocendo in due litri d'acqua per un'ora e mezza la carcassa del pollo, cipolle, carote, sedano (tenete però da parte un pochino di queste verdure per il soffritto successivo), bietola. Fate un soffritto con santoreggia, la cipolla, la carota, il sedano tenuti da parte, il peperoncino, il burro. Unite la polpa di pollo e fate insaporire. A parte cuocete i sanguinelli tagliati in quarti con olio, aglio e santoreggia tritati finemente e sale.

Quando è evaporata tutta l'acqua di vegetazione dei funghi, uniteli al pollo e coprite con il brodo; fate ridurre del 50%, aggiustate di sale e togliete dal fuoco. Aggiungete allora immediatamente, mescolando con energia, una salsa di uova sbattute con succo di limone e profumate con pepe nero, prezzemolo, nepitella e dragoncello tritati, erba cipollina sforbiciata.

Potete sostituire il pollo ruspante con dadolini piccoli e sanguinelli con il brodo fatto con la carcassa del coniglio. Potete sostituire il sanguinello con agarico violetto



(Rhodopaxillus nudus).

Fricassea di pollo ruspante e sanguinelli | 2