

I PIATTI DELLA
TRADIZIONE

ROSMARINO SILVESTRE



In tempi abbastanza recenti i polli ruspanti, sodi e saporiti, finivano molto spesso in padella per essere consumati nei pasti dei giorni lavorativi mentre la domenica e nei giorni di festa le famiglie contadine usavano cuocere il pollo arrosto nel forno, insieme alle patate, perché questa cottura richiede più tempo.

Il pollo ruspante ha un sapore particolare, del tutto diverso dal pollo di allevamento e la carne è molto consistente e compatta.

Per la cottura del pollo in padella si usavano grandi tegami di ferro che distribuiscono uniformemente il calore e fanno sì che il pollo rosoli bene e lentamente.

INGREDIENTI

1 pollo • olio • aglio • rosmarino • 1 bicchiere di vino bianco •
1 cucchiaino di conserva di pomodoro • pepe • sale

PREPARAZIONE

Prendere un pollo ben pulito e tagliarlo a pezzi non molto grandi. Da tener presente che le zampe e le interiora potrebbero essere usate per preparare un buon sugo con l'aggiunta di pomodoro.

Scaldare l'olio nella padella con aglio e rosmarino quindi unire il pollo e farlo rosolare bene girandolo spesso.

Quando sarà uniformemente dorato, sfumare con il vino bian-

co e continuare la cottura abbassando la fiamma.

Quando il vino sarà consumato, aggiungere la conserva di pomodoro e continuare a far rosolare. Se il pollo si asciuga troppo, si può aggiungere mezzo bicchiere d'acqua.

A cottura ultimata il pollo avrà assunto un bel colorito e il fondo di cottura sarà ben addensato.

Servire in tavola ben caldo.