

SECONDI DI POLLAME

Pollo alla marengo

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

40 min

Ingredienti per 4 persone

Pollo medio pulito e fiammeggiato	1
Farina di grano 00	5 cucchiari
Vino bianco secco	1 bicchiere
Brodo di carne	1 bicchiere
Burro	
Olio d'oliva	
Limone (succo)	1/2
Aglio	1 spicchio
Sale	
Pepe	
Noce moscata	

Preparazione

- 1 Fate il pollo in otto pezzi, infarinateli e metteteli a rosolare in una casseruola con olio d'oliva e burro e uno spicchio d'aglio; salateli, pepateli e spolverizzateli di noce moscata.
- 2 Quando avranno assunto un bel colore dorato, bagnateli col vino bianco secco e lasciatelo evaporare.
- 3 Aggiungete adesso un bicchiere di brodo, incoperchiate e cuocete a fiamma sostenuta, ma non violenta, fino a completa cottura.
- 4 Disponete i pezzi di pollo in un piatto di portata ed irrorateli con un intingolo ottenuto miscelando il fondo di cottura col succo di mezzo limone. Servite caldo, guarnito con patatine novelle al forno.
- 5 Si dice che questo piatto fosse stato servito la sera della battaglia di Marengo al generale Bonaparte, poi uscito vittorioso.
- 6 Si dice che i viveri delle truppe francesi fossero allo stremo: ma un pollo si può anche rubare, in guerra. Si dice ancora che fosse stato fritto nell'olio ed irrorato di Madera.

- 7 Ho consultato i sacri testi della cucina piemontese postnapoleonici che sono quelli del Chapusot (1846) e del Vialardi (1854), ma del Madera non ho trovato traccia.
- 8 Il Chapusot, poi, in questo sauté ci mette anche le tomatiche, ovvero pomodori, avvicinandosi al pollo alla cacciatora. Vino consigliato: Barbera d'Alba.