

POLLO CON ARAGOSTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo novello di 1 kg circa,
- 1 aragostina di circa 600 gr,
- 4 pomodori maturi spezzettati,
- 1 spicchio d'aglio,
- una foglia d'alloro,
- 1 rametto di rosmarino
- 30 gr di pinoli,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 150 gr di piselli freschi,
- olio,
- burro,
- 1 bicchierino di cognac,
- sale,
- pepe.

Dopo aver pulito e preparato il pollo per la cottura, tagliatelo a pezzi regolari e mettetelo a rosolare in tegame con olio e burro, cipolla tritata e spicchio d'aglio intero.

Salate e pepate, aggiungete la foglia d'alloro, spruzzate con il vino, lasciate evaporare, quindi aggiungete i pomodori e il rosmarino.

Quando il pollo è giunto a tre quarti di cottura, aggiungete i pinoli tritati ed i piselli.

Portate a cottura completa, regolando il sale e tenete il tutto da parte al caldo.

Dopo aver fatto lessare a parte l'aragostina, estraetene la polpa della coda, usando un coltellino a punta per incidere la corazza; con lo schiaccianoci recuperate anche la polpa delle zampette.

Fate scaldare il burro in una padella e mettetevi a rosolare la polpa dell'aragostina tagliata a pezzetti, spruzzate con il cognac, lasciate evaporare, salate e pepate leggermente.

Ritirate dal fuoco e amalgamate l'aragostina con il pollo mescolando i relativi fondi di cottura, quindi servite caldo.