GALANTINA DI POLLO REMIX

Un’antica ricetta medievale che rinasce in un bosco di nuovi sapori.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500g macinato di pollo
- 100g Funghi Gallinacci Piccoli
- q.b. Fondo Bruno
- q.b. Preparato per Roux Bianco
- 15g Agnello - Sale Aromatico
- 50g Pistacchi - Sgusciati
- q.b.
- q.b. pelle di pollo
- q.b. topinambur

PROCEDIMENTO

- Insaporire il macinato con la miscela agnello e i pistacchi tritati grossolanamente.
- Rivestire uno stampo con la pelle di pollo, riempire con il macinato e richiudere alla perfezione.
- Cuocere in forno a 160 gradi sino a raggiungere i 65 gradi al cuore.
- Realizzare il fondo bruno con acqua e il preparato per fondo bruno.
- Addensare con il roux bianco sino a raggiungere la consistenza desiderata.
- Tagliare il topinambur con la pelle a fette sottili e friggere in olio a 170 gradi.
- Servire il pollo a fette con i finferli ben caldi, il fondo bruno e le chips di topinambur.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Funghi Gallinacci Piccoli



Fondo Bruno



Preparato per Roux Bianco



Agnello - Sale Aromatico



Pistacchi - Sgusciati