

sale & pepe

SALEPEPE.IT

MARZO 2015 - € 3,50

MONDADORI

Torta fiore con
verdure e ricotta
pag. 24



PIATTI CONVIVIALI la festa è al centro del tavolo **PANE TOSTATO**
un cibo semplice dall'anima gourmand **SEPIE** il sapore del
mare in più versioni **OTTO MARZO** un brunch tutto al fem-
minile **GLUTEN FREE** dolci belli, buoni e terribilmente golosi

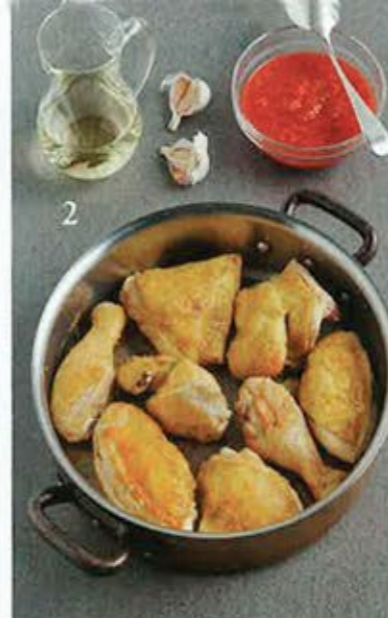
Pollo alla Marengo

DALLA RICETTA ORIGINARIA
ALLE SUCCESSIVE
INTERPRETAZIONI UN PIATTO
STORICO SIMBOLO DELLA
CUCINA ALESSANDRINA

di Miriam Ferrari, in cucina Antonella Pavanello, foto di Michele Tabozzi

Per nobilitare un modesto volatile come il pollo c'è voluta una famosa battaglia e il mitico nome di Napoleone. L'aneddoto che riportano un po' tutti i testi di storia della gastronomia racconta che dopo la battaglia di Marengo, nelle campagne di Bosco Marengo, in provincia di Alessandria, combattuta dai francesi il 14 giugno del 1800, lo chef dell'imperatore, tale Dunand, alla pressante

> segue a pag. 38



LA PREPARAZIONE

PER 4 PERSONE

1 pollo novello di circa 1,2 kg - 300 g di polpa di pomodoro - 200 g di champignon
- 8 gamberi preferibilmente di fiume - 4 uova - 4 fettine di pancarré - 1 spicchio d'aglio - 1 scalogno -
1 mazzetto di prezzemolo - 1/2 litro di vino bianco secco - poca farina - 20 g di burro - 1 limone
- olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Dividete il pollo in 8 pezzi, infarinateli e rosolateli in una padella con un filo di olio e lo spicchio d'aglio sbucciato, rigirandoli spesso per farli colorire da tutte le parti.
- **2** Versate un terzo del vino, lasciatelo evaporare a fuoco vivo, salate, pepate, aggiungete la polpa di pomodoro, abbassate il fuoco e cuocete per 15-20 minuti.
- **3** Pulite gli champignon e tagliateli a fettine sottili, immergendole man mano in acqua e succo di limone; tritate il prezzemolo, meno qualche rametto; lavate bene i gamberi senza sguusciarli.
- **4** Aggiungete i funghi al pollo, mescolate e continuate la cottura per altri 10 minuti: alla fine il sughetto dovrà risultare piuttosto ristretto.
- **5** Portate a ebollizione in una piccola casseruola il rimanente vino bianco con un pizzico di sale, qualche rametto di prezzemolo e lo scalogno a fettine; tuffatevi i gamberi con il guscio e cuoceteli per 5 minuti; alla fine spegnete e tenete i gamberi in caldo nel loro liquido di cottura.
- **6** Con un tagliapasta o un bicchiere ricavate dal pancarré 4 dischi, dorateli nell'olio e scolateli su carta assorbente.
- **7** Fate fondere nella stessa padella il burro, sguusciatevi le uova, salatele e cuocetele fino a quando l'albume sarà rappreso.
- **8** Prima di servire, spruzzate il pollo di succo di limone e spolverizdatelo con il trito di prezzemolo; suddividetelo con il suo sugo sui singoli piatti e contornatelo con i funghi e i gamberi. Appoggiate un uovo su ogni crostone di pane e disponete un crostone su ogni piatto.





LA PAROLA ALLO CHEF

Qualche domanda a Massimo Mentasti, chef stellato del ristorante La Gallina (www.la-gallina.it), che fa parte del prestigioso Relais l'Ostelliere di Monterotondo di Gavi Originario di Varese, ma adottato dalla provincia di Alessandria, lo chef fa onore alla cucina locale inserendo in carta anche il pollo alla Marengo.

Il piatto proposto nella carta del suo ristorante, è del tutto fedele alla tradizione? Mi sono

ispirato alla ricetta storica utilizzando però tecniche moderne e pochi grassi per esaltare il gusto naturale degli ingredienti.

Qualche accorgimento per la scelta degli ingredienti? Utilizzo

petto di pollo allevato esclusivamente con mais che conferisce alla carne un gusto deciso e una consistenza particolare, gamberi rossi di Santa Margherita e uova di quaglia, per una presentazione più elegante.

Ha elaborato la ricetta con altri tocchi creativi? Sostituisco il pomodoro

con estratto di gamberi, ottenuto dalla cottura delle teste (peccato non sfruttare tutto il profumo di questi deliziosi crostacei)

e la spruzzata finale di succo di limone con gocce di maionese al limone e olio di sesamo, leggera e delicata.

> segue da pag.36

richiesta di sfamare le truppe e lo stesso Napoleone con quel poco che si riusciva trovare nei campi spogliati da ogni risorsa, decise di organizzare un'incursione nelle fattorie della zona e rubare alcuni polli. Tagliati a pezzi, cotti semplicemente, chi dice con brodo e Cognac, chi con vino e prezzemolo, e conditi, in mancanza del sale, con salnitro e polvere da sparo, sembra abbiano riscosso il gradimento dell'imperatore, notoriamente amante dei cibi poco elaborati.

Due chef a confronto

Semplicità condivisa dal nostro Pellegrino Artusi che così riporta la ricetta del pollo alla Marengo nel suo famoso ricettario *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* "...rosolati che siano i pezzi (di pollo) scolate via l'unto e gettate nella sauté una cucchiata rasa di farina e un decilitro di vino bianco, aggiungete brodo per tirare il pollo a cottura...

Ma a rendere il piatto più degno simbolo della celebre battaglia ci ha pensato in seguito Auguste Escoffier, da molti considerato il più grande cuoco di tutti i tempi, nella sua *Guide Culinaire*: analogo il sistema di cottura in olio e vino bianco arricchita però da una ristretta salsa di pomodoro e funghi champignon, gamberi e uova fritte servite su crostoni di pane. Più l'inevitabile tocco da maestro: una pioggia di lamelle di tartufo. A questa formula ci siamo ispirati per la nostra ricetta, astenendoci dal tartufo, che consideriamo un prezioso optional da prendere in considerazione per occasioni importanti e nella giusta stagione.



BERE GIUSTO

La varietà odorosa e sapida del piatto piemontese esige cautela per non disperdere nessuno degli ingredienti, in particolare quelli più delicati come i gamberi; scegliamo un rosso dei Colli Tortonesi, la Barbera Monleale Vigneti Massa, la cui gradualità gustativa si rivela determinante sia sulla fibra tenera del pollo sia sull'untuosità delle uova: è infatti l'acidità sotterranea propria del terroir di Monleale a fare di questo rosso un vino incisivo e coinvolgente, protagonista di sensazioni finali nitide e luminose

I SUGGERIMENTI DI SALE & PEPE

Vi segnaliamo alcuni locali che propongono, tra le loro specialità, anche questo piatto.

RISTORANTE IL VICOLETTO

Vicolo Cremona 1, Alessandria, tel. 0131 261578
Questo piccolo locale caldo e accogliente, situato in un vicolo che parte dalla piazza del Duomo, vanta in carta piatti tipici spesso dimenticati, tra cui il Pollo alla Marengo, reinterpretato con una formula particolarmente appetitosa.

RISTORANTE IL GRAPPOLO

Via Casale 28, Alessandria tel. 0131 253217
L'istrionico maestro della cucina alessandrina Giuseppe Sardi, chef e patron di questo locale situato in un antico palazzo del '600, propone tra l'altro, nel menu della tradizione il Pollo alla Marengo.

RISTORANTE LE CICALI

Via Pineroli 32, Spinetta Marengo (Al), tel. 0131 216130
In primavera, quando l'insegna del ristorante si trasforma in "giardino con cucina" tra fiori e piante del giardino, si apprezzano ancora di più i piatti della tradizione piemontese interpretati qui con intelligenza e semplicità. Tra le specialità le Cicali propone il Pollo alla Marengo su prenotazione