

Vellutata di pollo e funghi pioppini al coriandolo



Tempo preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura:
60 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

Pollo disossato: kg. 1,2
Patate: g. 100
Porri: g. 100
Foglia d'alloro: n° 1
Funghi pioppini: g. 200
Aglio in camicia: n° 1 spicchio
Vino bianco secco: g. 50
Coriandolo fresco: g. 2
Brodo vegetale: lt. 2
Burro: g. 20
Olio EVO: g. 20
Tuorlo d'uovo: n° 2
Panna fresca: g. 50
Sale e pepe: q.b.

Istruzioni per la preparazione

- Mondare le patate ed i porri; sistemare il food processor con la sua lama nella presa superiore e tritarli grossolanamente. Con l'aiuto della spatola versarli poi nella ciotola inox.
- Pulire accuratamente i funghi pioppini e rosolarli poi nella ciotola inox, predisposta col nuovo gancio a mezzaluna per la cottura, un filo d'olio evo e lo spicchio d'aglio in camicia, impostando la temperatura a



140°C, la fase di mescolamento sul 3 ed il timer per 3 minuti. Sfumare col vino bianco e far evaporare. Regolare di gusto.

- Collocare sulla presa frontale il tritacarne montato col disco fine e tritare finemente metà della carne di pollo. Regolare di gusto e formare poi 12 piccole quenelle.
- Sistemare la ciotola inox con le verdure, montare il nuovo speciale gancio con spatola a spirale, aggiungere un filo d'olio EVO e soffriggerle dolcemente impostando la temperatura a 110°C, la fase di mescolamento sul 2 ed il timer per 3 minuti.
- Aggiungere le ossa del pollo, l'altra metà di carne e la foglia d'alloro; continuare a soffriggere alla stessa temperatura, impostare il timer per altri 3 minuti, fase di mescolamento sul 2.
- Bagnare con il brodo vegetale. Impostare la fase di mescolamento sul 3, la temperatura a 98°C ed il timer per 45 minuti. A fine cottura eliminare le ossa e omogeneizzare la vellutata nel frullatore con caraffa in acciaio inox. Regolare di gusto e, sempre frullando, aggiungere il tuorlo d'uovo e la panna.
- Rimettere la vellutata nella ciotola inox con il nuovo gancio a mezzaluna per la cottura, aromatizzarla con le foglioline di coriandolo e cuocervi delicatamente le "quenelle" di pollo a 82°C per 3 minuti.

Montatura del piatto:

- Disporre la vellutata nel piatto fondo, e con essa 3 quenelle di pollo in ogni piatto.
- Al centro di ognuno mettere poi una cucchiata di funghi pioppini trifolati. Decorare con foglioline fresche di coriandolo ed un filo d'olio extravergine d'oliva.