

CANNAMELA

MEXICAN PULLED CHICKEN

Ricetta della scuola di cucina "È cucina" di Verona



Ingredienti per 4/6 burritos:

2 PZ cosce pollo disossate
Aglione
Coriandolo Cannamela
Peperoncino di Calabria franto Cannamela
Menta secca in polvere
Cipollotto/lime succo e buccia
Olio evo sale
Mezzo finocchio
1 mela verde
10 noci
Aceto mele
Aneto fresco
1 piccolo di pezzo di Cren (facoltativo)

Procedimento:

1. Disossare la coscia di pollo e batterla per rompere le fibre. Condire con gli aromi e il lime e lasciare marinare in frigo per una notte.
2. Scolare dalla marinatura e cuocere in padella calda come fosse una bistecca. Far rosolare bene e poi abbassare il calore.
3. Cuocere fino a quando tenderà a rompersi. Trasferire in una ciotola e con due forchette sfilacciare la carne.
4. Nel frattempo rimettere in padella la marinata per deglassare e fare ridurre per ottenere una salsa da aggiungere al pollo.
5. Nel frattempo affettare finemente il finocchio e la mela, condire con un trito di aneto o finocchietto, le noci rotte magari tostate in padella e una vinaigrette con cren grattugiato (facoltativo).
6. Farcire il burrito.