

Sminuzzato di pollo in una cremosa salsa alla senape con tagliatelle



Tutta la famiglia ne andrà ghiotta: sminuzzato di pollo, servito con tagliatelle e un'ottima salsa alla senape.

Delicata, piccante, dolce, a grana grossa – esistono molte varietà di senape, ma come viene preparato questo tipo di condimento? In gran parte consiste di semi di senape che vengono pestati. Inoltre, alla miscela vengono aggiunti acqua, aceto, sale e, a seconda della senape, altre spezie e ingredienti. Una volta fermentato, il tutto diventa ciò che noi conosciamo come senape da tavola.

Anche nella ricetta di oggi, lo chef può sbizzarrirsi a volontà con la senape. Mi auguro che dopo aver provato la ricetta vi convincerete del fatto che questa spezia cremosa non si presta solo ad aromatizzare un cervelat.

- 700 g di sminuzzato di pollo
- 7 cucchiaini di senape
- 4 cucchiaini di olio per friggere
- 20 g di burro
- 1 cipolla finemente tritata
- 2½ cucchiaini di farina
- 6 dl di brodo di pollo
- Sale, pepe e paprika in polvere
- Circa 100 g di panna semigrassa per salse
- Eventualmente ½ cucchiaino di farina di amido (ad es. maizena)
- 500 g di pasta fine, ad esempio tagliatelle
- Un po' di burro per le tagliatelle
- A piacere, prezzemolo fresco tritato per guarnire

1. Mescolare il pollo con 4 cucchiaini di senape, friggerlo a porzioni nell'olio, per un totale di circa 5 minuti. Togliere il pollo dalla padella e tenerlo in caldo. Attenzione: badate a non far bruciare nulla, perché il fondo di cottura viene immediatamente utilizzato per preparare la salsa.
2. Far sciogliere il burro nella padella col fondo di cottura e rosolarvi lentamente i pezzi di cipolla fino a renderli traslucidi.
3. Poi spolverare con 2½ cucchiaini di farina, continuare a cuocere per un altro minuto e smorzare con il brodo di pollo.
4. Condire la salsa con sale, pepe, paprika e altri 3 cucchiaini di senape e far cuocere il tutto a fuoco lento per circa 10 minuti.

5. Unire la panna semigrassa per salse e far sobbollire per altri 2 o 3 minuti. Se la salsa è ancora troppo liquida, sciogliere ½ cucchiaino di farina di amido in un po' di acqua fredda, versarla nella salsa e far sobbollire ancora brevemente.
6. Allo stesso tempo, cuocere la pasta al dente in acqua salata, poi passarla brevemente sotto l'acqua fredda e aggiungere un po' di burro.
7. Mescolare la carne con la salsa, poi disporre la pasta e la salsa nei piatti e, facoltativamente, cospargere con il prezzemolo.

Tempo di preparazione: circa 30 minuti

Vino consigliato

Giallo oro brillante. Nota fresca di lievito accompagnata da profumi esotici. In bocca svela un perlage fine, ben integrato e persistente.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)

