

Ingredienti:

due manciate di nocciole

due rametti di rosmarino (solo gli aghi)

60 gr di pancetta di Parma arrotolata

120 gr di finocchiona (o altro insaccato aromatizzato al finocchio)

90 gr di pane grattugiato

quattro cucchiaini di crema di marroni

miscela aromatica per arrostiti qb

due polletti da ca. 750 gr l'uno

una foglia di alloro

8 patate rosse di Colfiorito

6 cucchiaini di olio extravergine di oliva

due rametti di rosmarino

sale

6 cucchiaini di Calvados

Procedimento:

Tosta le nocciole in una padella senza grassi e pestale grossolanamente al mortaio insieme al rosmarino.

Dadola la pancetta e saltala in padella finché non sarà dorata. Raccoglila con una schiumarola, per scolare il grasso in eccesso, ma non gettare quest'ultimo, ti servirà più tardi.

Sbriciola la finocchiona con le mani (se utilizzi un altro tipo di salume, meno friabile, puoi tagliarlo a cubotti).

In una terrina mescola le nocciole, il rosmarino, la pancetta, la finocchiona, la crema di marroni, il pangrattato e una presa di aromi.

Sciacqua i polletti, anche all'interno, tamponali per asciugarli e riempi con il composto. Ferma l'apertura posteriore con uno stuzzicadenti, se credi.

Massaggia anche l'esterno con la miscela aromatica e sistemali in una teglia che avrai oleato con una parte del grasso rilasciato dalla pancetta. Unisci la foglia di alloro e versa il resto del grasso. So che non è una bella immagine e nemmeno una cosa troppo salutare, ma il risultato che si ottiene usando il lardo è insuperabile e in ogni caso questo non è un tipo di preparazione che si mette in tavola ogni giorno, no?

Per le patate, inizia con il pelarle e tagliarle a cubotti, quindi scottale in acqua bollente per 5-10 minuti, a seconda della grandezza, in ogni caso devono essere ancora molto sode, si tratta semplicemente di eliminare l'amido. Scolale, ributtale nella casseruola ancora calda, tappala con un coperchio e scuoti: secondo la Davies, con questo sistema si creeranno sulla superficie una maggiore quantità di "sfaccettature" e microfratture che favoriranno una riuscita croccante. Non comprendo il principio fisico alla base del metodo, ma posso garantirti che funziona.

Preriscalda il forno alla massima temperatura e inserisci all'interno una pirofila in metallo contenente l'olio extravergine. Scalda finché non sarà fumante (circa 5 – 10 minuti), abbassa la temperatura a 200° e aggiungi le patate (attenzione agli schizzi), il rosmarino e il sale. Inforna anche il pollo e cuoci per circa un'ora, eventualmente mescolando le patate a metà cottura.

Trascorso questo tempo, sforna il pollo e spostalo su un vassoio. Trasferisci il fondo di cottura in una casseruola e riportalo a bollore, aggiungi il Calvados, abbassa la fiamma e continua a cuocere per addensare un po'.

Sforna anche le patate e servile con il pollo e la salsa a parte.