

Laurence e Gilles Laurendon

# Ricette & altre storie di polli



Fotografie di Akiko Ida e Laurent Parrault

Guido Tommasi Editore



Un libro sulle galline!	6
Le galline ovaiole	8
Le galline da cova	92
Le galline tuttofare	128
Appendici	185

**Una gallina** decise un giorno di andarsene dal pollaio dove era stata rinchiusa.

– Che idea assurda, esclamò l'allevatore, finirai sbranata dalla volpe, schiacciata sotto una macchina, insultata dalla gente. Andrai incontro solo a derisione e umiliazioni...

La gallina non volle sentire ragioni e se ne andò.

Evitò di farsi divorare da una volpe, riuscì a non sfracellarsi sotto una macchina, ma ovunque si sentì ripetere che era stupida e fu derisa e umiliata.

Quando tornò, disse all'allevatore:

– Avevi ragione. Per un pelo non mi ha divorato una volpe, non sono finita sotto una macchina e tutti mi hanno preso in giro.

– Te l'avevo detto, rispose tronfio l'allevatore.

– Sì, ma non mi avevi detto tutto, aggiunse la gallina fusiosa. C'è molto altro!

– Cosa? si stupì l'allevatore.

– Stanno scrivendo un libro su di noi!

– Un libro sulle galline!, ridacchiò l'allevatore. Non crederai che mi beva una scemenza simile!

– Sì invece, disse la gallina. E in questo libro c'è scritto che la gallina è intelligente, bella coraggiosa e... ottima da mangiare.

L'allevatore scoppiò in una clamorosa risata!

– Un libro sulle galline, ma chi vuoi che lo legga!

Cara la mia piccolina, vedo che non hai perso il tuo gusto per l'affabulazione.

La gallinella parve risentirsi un po'.

– Vabbè, se non mi credi, chiedi alle altre galline cosa ne pensano!

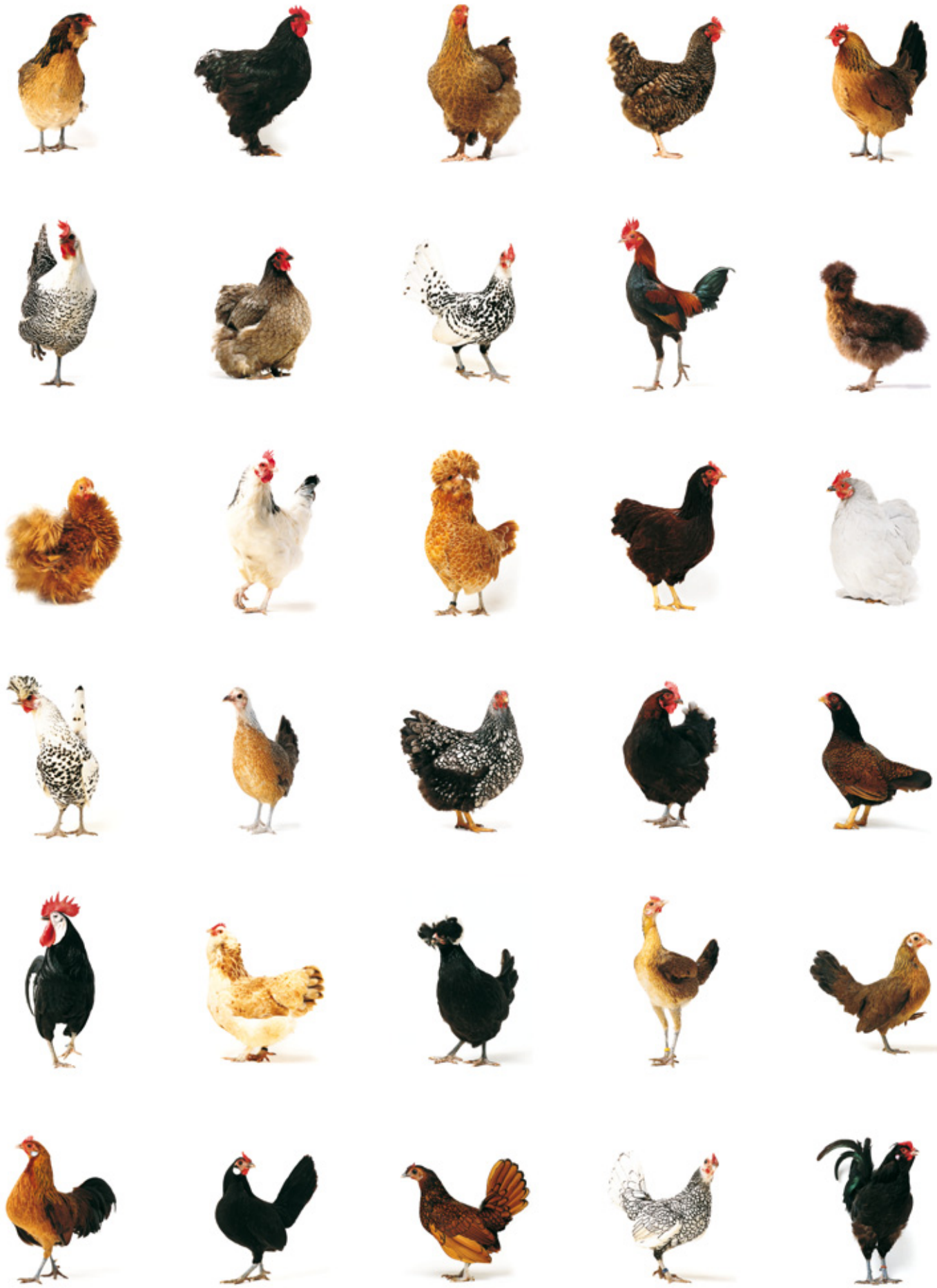
Lasciaci andar via tutte quante e quando torniamo domandaci il nostro parere. Vedrai!

L'allevatore aprì il portone del pollaio ridendo fino alle lacrime.

Un libro sulle galline! Che sciocchezza!

Non le rivide mai più!





## Bretagna (Francia)

# Pollo al far breton

Era semplice, ma bisognava pensarci: accostare il pollo e il far breton (quel dolce morbido, tipico della tradizione bretone).

Il risultato è una carne morbida con un aroma ineguagliabile.

**Per 4-6 persone**

**Preparazione: 10 minuti**

**Cottura: 55 minuti**

**Difficoltà:** 

**1 pollo**

**1 uovo**

**300 ml di latte**

**5 prugne**

**20 g di uvetta**

**2 cucchiaini di farina setacciata**

**15 g di zucchero**

**15 g di burro semi-salato a dadini**

**Sale e pepe macinato fresco**

Scaldate il forno a 210 °C (termostato 7).

Preparate il far: scaldate il latte in una casseruola, aggiungete il burro, girate con un cucchiaino e poi togliete dal fuoco.

Mescolate in una terrina la farina e lo zucchero e poi aggiungete l'uovo e sbattete con forza. Versate il latte e il burro fuso, continuando a sbattere.

Versate il composto in una casseruola a fondo spesso e cuocete senza coperchio, a fuoco basso per qualche minuto.

Girate regolarmente per evitare che si formino grumi.

Poi, lontano dal fuoco, aggiungete le prugne e l'uvetta e lasciate intiepidire.

Farcite il pollo con il far e richiudete con l'ago e il filo. Adagiate il pollo su una teglia, salate, pepate e cuocete per circa 50 minuti.

Bagnate con regolarità con il sugo di cottura.

Servite appena sfornato, insieme alla farcia.




Pollo al far breton

## Il “vero” brodo di pollo

Ogni famiglia è certa di possedere la “vera” ricetta del brodo di pollo! L’ha ricevuta in eredità da una nonna, che l’aveva ricevuta dalla nonna, che l’aveva ricevuta... e così via, fino alla notte dei tempi.

Su questo vecchio segreto di famiglia, che ricorda quello di Pulcinella, si fonda anche la nostra versione.

Quella “vera”, naturalmente !

**Per 6 persone**  
**Preparazione: 15 minuti**  
**Cottura: 2 ore e 30 minuti**  
**Difficoltà:**   
**1 pollo**  
**2 carote**  
**1 porro**  
**1/4 di sedano rapa**  
**1 cipolla**  
**1 mazzetto di prezzemolo**  
**1 rametto di timo**  
**8 grani di pepe nero**  
**Sale**

Mondate le carote, il porro, il sedano rapa e la cipolla, e tagliateli a pezzi grossi.

Mettete il pollo in una pentola capiente, aggiungete le verdure, il mazzetto di prezzemolo, il rametto di timo e i grani di pepe. Ricoprite tutto con acqua fredda e portate a ebollizione.

Abbassate subito il fuoco e lasciate sobbollire per circa 2 ore. Controllate la cottura del pollo saggiando la consistenza della carne con la punta di un coltello.

Togliete il pollo dalla pentola.

Filtrate il brodo e sgrassatelo con un cucchiaino.

Servite il brodo molto caldo, con una spolverata di prezzemolo tritato.





Il "vero" brodo di pollo

# Tavola delle ricette

Pollo pirata al latte di cocco delle Antille	12	Polpette moldave	58
Pollo allo zafferano	12	Brodo di pollo con vermicelli passati	58
Pollo al massalé	16	Pollo all'Enrico IV	62
Zucche pâtisson con quinoa, bocconcini di pollo e ananas	16	Pollo alla verbena	64
Pollo alla vaniglia Bourbon	18	Cake di pollo al vino rosso e coriandolo	66
Brodo di pollo alla thailandese	20	Pollo al vino rosso	68
Pollo al curry	20	Cake al miele, cumino e petto di pollo	72
Pollo alle spezie dolci	24	Uova cocotte alle erbe fini	76
Pollo al coriandolo e allo zenzero fresco	24	Crema all'uovo e limone	76
Fonduta mongola	26	Crema all'uovo e all'acqua di rose	78
Uova sode al latte di cocco	26	Ravioli al brodo di pollo	82
Gâteau di foie blond	30	Stracotto di gallina al cognac e all'arancia	82
Omelette alle spugnose	30	Like a cock-a-leekie	86
Pollo ai gamberi	32	Petti di pollo con pompelmo, arancia e avocado	89
Pollo demi-deuil al tartufo	34	Chicken and dumplings	90
Uova marmorizzate al tè cinese affumicato	38	Parmentier di pollo alla cannella	100
Zuppa di pollo allo zenzero fresco	38	Terrina di pollo alle erbe fresche	104
Insalata di pollo con coriandolo fresco e menta	40	Blanquette di pollo al dragoncello	104
Zuppa piccante di pollo	42	Risotto al brodo di pollo e punte di asparagi selvatici	112
Pollo saltato con soia e zenzero	44	Frittata al petto di pollo e basilico	112
Zuppa di molluschi con brodo di pollo	44	Tartine mimosa alla tapenade	114
Petti di pollo con le taccole	46	Panini di pollo alle olive e al vino rosso	114
Insalata di pollo con aglio e zenzero	48	Pollo all'acadiana	118
Pollo al far breton	52	Omelette soufflé allo sciroppo d'acero	118
Zuppa dorata	56	Sandwich al pollo e guacamole	120
Bortsch di pollo	56	Petti di pollo farciti con riso selvatico e funghi	120

Chicken pie alla senape in grani	124	Omelette arrotolata alla giapponese	168
Torta al latte di gallina	126	Piccoli flan al vapore	170
Waterzoi di pollo	134	Petti di pollo con riso e salsa di soia	170
Pollo al sidro e al calvados	140	Piccoli spiedini giapponesi	172
Pollo al cioccolato	144	Brodo di pollo con riso e limone	178
Petti di pollo con arancia, cerfoglio ed erba cipollina	146	Couscous di pollo	178
Gazpacho di pollo all'andalusa	146	Tiropitès con uovo, feta e coriandolo	180
Latte di gallina all'acqua di fiori d'arancio	152	Tajine di pollo con prugne, miele e mandorle	180
Gratin di patate al brodo di pollo	156	Pollo farcito con riso, agnello e cannella	182
Piccole quenelle di pollo allo zafferano	162	Il "vero" brodo di pollo	186
Pollo in crosta di sale	162		

# Tavola delle galline

Le galline ovaiole	8	Le galline tuttofare	128
Araucana	10	Appenzeller	130
Brahma	22	Brackel	132
Bresse gauloise	28	Piccolo combattente inglese	136
Cocincina	36	Combattente indiano	137
Cucula di Rennes	50	Crevecœur	138
Collo nudo	54	Spagnola	142
Gauloise dorata	60	Amburgo	148
Leghorn	70	Olandese dal ciuffo bianco	150
Marans	74	Houdan	154
Merlerault	80	Giava	158
Orpington	84	La Flèche	160
Wyandotte	88	Nana tedesca	164
		Phoenix	166
		Sebright	174
		Sultano	176
Le galline da cova	92		
Pollo delle Ardenne	95		
Cocincina nana	96		
Barbuta d'Anversa	98		
Faverolles	102		
Nagasaki	106		
Moroseta	108		
Padova	110		
Rhode Island	116		
Sussex	122		

# Bibliografia

**Canards et oies domestiques, élevage et races**, Jean-Claude Périquet, Société centrale.

**Dico-dingue**, Raoul Lambert, éd. du Rouergue.

**Dictionnaire des symboles**, Alain Chevalier et Alain Gheerbrant, éd. Robert Laffont et éd. Jupiter.

**Dictionnaire symbolique des animaux**, Dom Pierre Miquel, éd. Le Léopard d'or.

**Faune populaire de la France**, Eugène Rolland, éd. Maisonneuve et Larose.

**Histoire naturelle et morale de la nourriture**, Maguelonne Toussaint-Samat, éd. Bordas.

**Histoires naturelles**, Jules Renard, éd. Flammarion.

**L'Élevage des poules**, B.A. Robin, éd. Bornemann.

**Le Devisement du monde**, Marco Polo, éd. de La Différence.

**Les Animaux de la ferme**, Dominique Delannoy, éd. Artémis.

**Les Bonnes Volailles d'antan**, Daniel André, éd. Rustica.

**Les Poules, diversité génétique visible**, Gérard Coquerelle, éd. INRA.

**Les Poules, oies et canards**, Jean-Claude Périquet, éd. Rustica.

**Nouvelles**, Guy de Maupassant, Le Livre de poche.

**Œuvres complètes**, Christophe Colomb, éd. de La Différence.

**Petit dictionnaire de zoologie mythique**, Jean-Loïc Le Quellec, éd. Entente.

**Poules, poulets, oies et canards**, Marie-Teres Estermann, éd. Eugen Ulmer.

**Sciences naturelles et impertinentes**, Jean-Louis Fournier, éd. Payot.

**Sublimes paroles et idioties de Nasr Eddin Hodja**, Jean-Louis Maunoury, éd. Phébus.

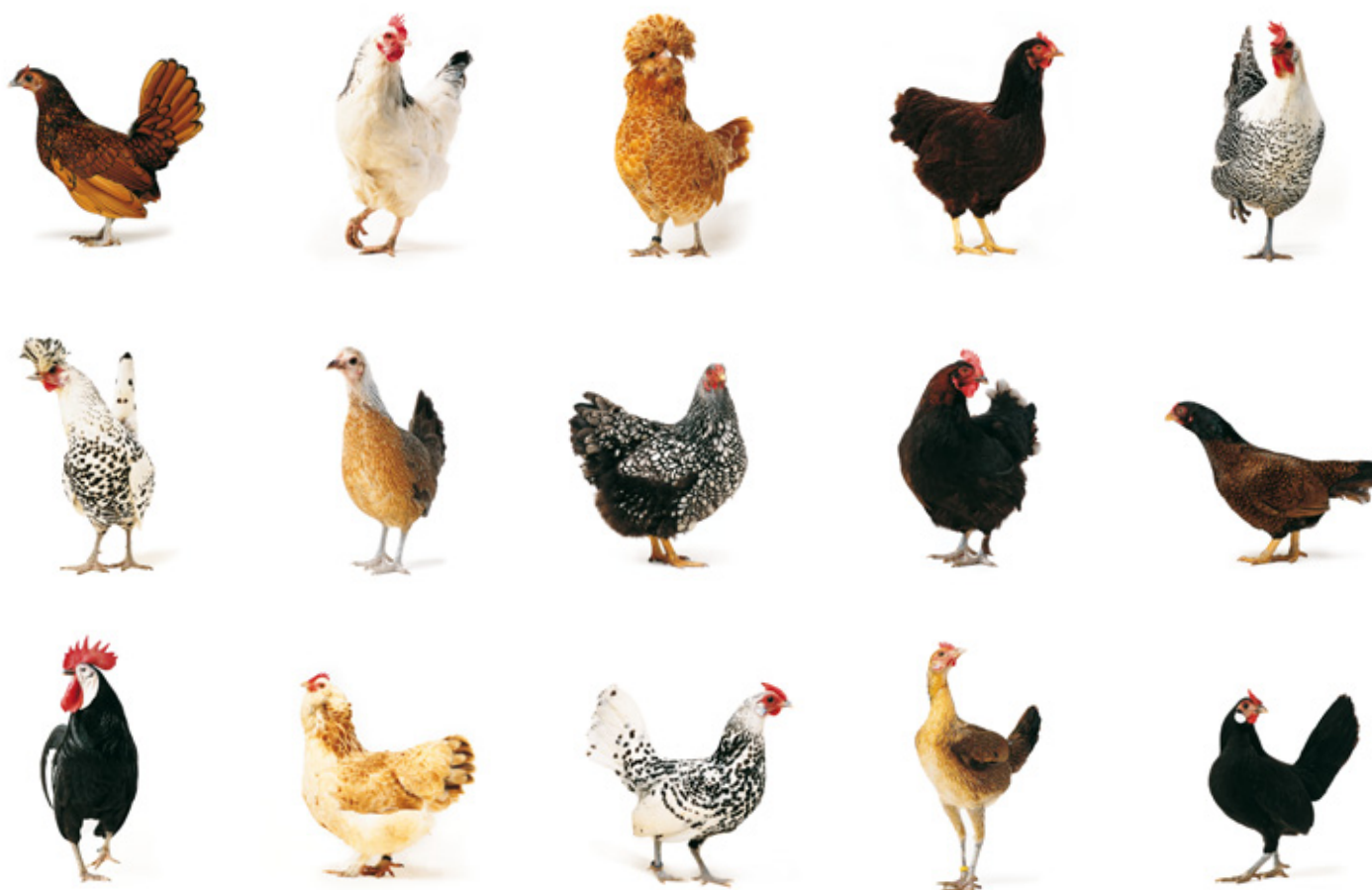
Laurence e Gilles Laurendon



## Ricette & altre storie di polli

Fotografie Akiko Ida e Laurent Parrault

Regalatevi un sorprendente viaggio gourmand attraverso i cinque continenti: fedeli al loro spirito vagabondo, Laurence e Gilles Laurendon vi invitano a fare un giro del mondo... delle galline! Ironia, aneddoti gustosi e quasi 70 ricette inedite di polli e di uova. E come se non bastasse, le più belle «galline di lusso» sfileranno davanti ai vostri occhi, immortalate dagli splendidi scatti di Akiko Ida e Laurent Parrault.



9 788895 092720

ISBN 978 88 95092 720

28,00 € i.i.



Guido Tommasi Editore

[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)