



DOCTORWINE.IT – 9 NOVEMBRE 2019

## Rollè di pollo arrosto

di Katuscia Rotoloni

**Un piatto che sa di tradizione familiare, da abbinare allo storico Chianti Classico Riserva di Famiglia 2016 di Cecchi.**

### **Ingredienti per 4 persone:**

*1 pollo da circa 2 kg disossato, 2 uova, 1 cucchiaio di farina 00, 200 ml di latte, 500 g di bietole fresche, 100 g di provola affumicata, 1 cucchiaio di ricotta salata, 1/2 petto di pollo, noce moscata, scorza di limone, 1 spicchio d'aglio, trito di erbe aromatiche (rosmarino, salvia, timo), sale q. b.*

### **Procedimento:**

Disossare il pollo (fatelo fare dal macellaio di fiducia se non siete capaci) e appoggiarlo con la pelle su un pezzo di pellicola, per poterlo poi arrotolare più agevolmente.

Massaggiare la carne con sale, olio, scorza di limone e il trito aromatico.

Preparare una o due crespelle piuttosto spesse con una pastella fatta con le uova, la farina, un pizzico di sale ed il latte.

Lessare le bietole nell'acqua salata, scolarle e strizzarle bene e metterle in un mixer.

Aggiungervi i formaggi, l'aglio, il mezzo petto di pollo, la noce moscata e frullare il tutto per creare una farcia.

Adagiare le crespelle sul pollo e spalmare il centro con la farcia.

Arrotolarlo su se stesso, aiutandosi con la pellicola e facendo attenzione a non far fuoriuscire il ripieno.

Legarlo con uno spago come un arrosto, passarlo a fuoco vivo su una padella per sigillarlo e creare una bella crosticina dorata.

# FAMIGLIACECCHI

Adagiarlo sulla griglia del forno preriscaldato a 180° (ricordarsi di porre una teglia sotto per raccogliere i grassi che scoleranno durante la cottura) e farlo arrostitire per circa 50 minuti, o se si possiede un termometro da cucina, fino al raggiungimento di una temperatura al cuore di 63-65°C.

Farlo freddare e affettarlo per servirlo, accompagnandolo con il proprio fondo e verdure a piacere.

## Vino in abbinamento:

*(a cura di Stefania Vinciguerra)*



### **Chianti Classico Riserva di Famiglia 2016 Cecchi**

Storica riserva della famiglia Cecchi, prodotta solo nelle migliori annate, ha il classico colore rubino con profumi di frutto scuro e cenni di fragola, note quasi balsamiche e una buona speziatura di base. In bocca è ampio e di buona struttura, con finale saporito.

*Zona di produzione:* Castellina in Chianti, nella denominazione del Chianti Classico, in vigneti a 250 metri s.l.m. su terreno di medio impasto, alcalino.

*Vitigni:* sangiovese 90%, altre varietà complementari 10%, potati a cordone speronato con una densità di impianto di 5000 piante per ettaro e una resa di 60 quintali.

*Produzione:* vinificazione tradizionale in rosso con temperatura controllata (fermentazione a 26°C) per 15 giorni. Maturazione 12 mesi in barrique e tonneau e affinamento minimo 3 mesi in bottiglia.

*Gradazione alcolica:* 14% vol.

*Temperatura di servizio:* 18°C.

*Abbinamenti consigliati:* arrostiti e cacciagione.

**[QUESTA RICETTA È OFFERTA DA CECCHI](#)**