

Le coq au vin

Le coq au vin, l'incontournable, le magnifique, une vraie star des recettes traditionnelles du terroir français, tout un symbole, connu internationalement comme l'un des meilleurs exemples de la gastronomie française! Le coq au vin est une recette de cuisine emblématique de la cuisine française, à base de coq braisé dans une marinade de vin rouge, lardons et champignons.

Per preparare il coq au vin, prendete il pollo e tagliatelo in pezzi. Tagliate la cipolla e le carote. Mettete il pollo tagliato in una bacinella abbastanza capiente, aggiungete la carota, la cipolla, il vino rosso fino a coprirlo interamente. Aggiungete il rosmarino, il prezzemolo precedentemente pulito, il timo e il pepe in grani. Coprite per bene con la pellicola e mettetelo in frigo per almeno 12 ore. Alla fine, filtrate il tutto, dividendo la marinatura dalle verdure e dal pollo. Fate scaldare una padella antiaderente con olio evo e schiacciate 2 spicchi d'aglio. Mettetelo al suo interno. Aggiungete il pollo e fatelo rosolare a fuoco moderato per 6-7 minuti. Quando sarà ben rosolato, toglietelo dalla padella e tenetelo da parte al caldo. Nella



padella, al posto del pollo, mettete le verdure della marinatura e fatele cuocere per 2 minuti. Infine, aggiungete la farina e lasciate addensare il fondo di cottura. A questo punto trasferite il pollo e le verdure in un tegame più grande e sfumate subito con il brandy. Dopo qualche minuto ricoprite il coq con il vino della marinatura, aggiungendo un mestolo alla volta. Coprite con un coperchio e lasciate cuocere a fuoco bassissimo per due ore e mezza circa. Intanto che il coq au vin cuoce, tagliate la pancetta e, dopo averli puliti, affettate i funghi. In una padella fate rosolare la pancetta tagliata e poi aggiungete i funghi e fateli rosolare per circa 6 minuti. Sfumate i funghi e la pancetta con un paio di mestoli di brodo e aggiustate di sale. Unite i funghi e la pancetta al coq au vin e lasciate cuocere tutto insieme per gli ultimi 15 minuti. Aggiustate di sale e pepe se necessario ed ecco il vostro coq au vin

Tenere da parte : mettre de côté

Filtrare: filtrer

Sfumare: non esiste una traduzione, trovate una soluzione ingegnosa