

## Pollo con farcia di cicoria e timo

*Chef Valentino Palmisano, Relais & Chateaux Palazzo Seneca – Ristorante Vespasia*

### Secondo piatto

#### Ingredienti (per quattro persone)

Per la farcia di pollo:

- 150 ml acqua
- 120 gr cosce di pollo
- Sale q.b.
- 30 gr albume
- 90 gr cicoria
- 2 gr timo fresco

Per la salsa:

- 700 gr ossa del pollo
- 3 L acqua
- 40 gr scalogno
- 1 gr alloro
- 1 gr pepe lungo
- 5 gr timo

Per la millefoglie di bieta e patate:

- 250 gr patate di pietralunga
- 150 gr bieta a foglia larga
- 50 gr olio extra vergine di oliva
- 1 gr origano
- Sale q.b.

#### Preparazione

Disossare il pollo lasciando la pelle sui petti. Disossare le cosce privandole della pelle.

Per la farcia: sbollentare la cicoria in acqua salata, strizzarla bene e tritarla finemente, frullare le cosce con tutti gli ingredienti eccetto la cicoria, una volta ottenuto un composto omogeneo setacciarle privandole di tutti i nervi e tendini, mescolare la cicoria e il timo con il composto delle cosce. Alzare la pelle dei petti e con una spatolina stendere la farcia in maniera omogenea e ricoprire con la pelle. Inserire il petto farcito in un sacchetto sottovuoto e chiuderlo eliminando il 100% dell'aria. Per la salsa: cuocere le ossa in forno a 200° per circa 45 minuti successivamente mettere tutti gli ingredienti della salsa in una pentola e cuocere fino a ridurre l'acqua a metà senza mai far bollire il composto, setacciare accuratamente utilizzando un etamina e continuare a cuocere la salsa fino ad ottenere una consistenza cremosa. Per la Millefoglie: pelare le patate e tagliarle con l'aiuto di una mandolina per lungo e condirle con sale e olio, pulire la bieta eliminando lo stelo e condirle come le patate, in una pirofila stendere le patate a fette e coprirle con la bieta stendendola a sua volta, continuare fino a che le patate e la bieta non saranno finite. Cuore in forno a 180° per circa 25 minuti.

Per completare il piatto: cuocere la faraona in un sous vide per 24 minuti a 64°, in una padella calda arrostitire il pollo solo dalla parte della pelle per circa 2 minuti facendo pressione sul petto con un'altra padella per non farla arricciare, tagliare il pollo e porla sul piatto con la millefoglie e aggiungere la salsa.

