

## Petto di pollo alla pizzaiola



Fra tutte le maniere di preparare la carne alla pizzaiola io continuo ancora a preferire quella che, in pratica, cucinava mia mamma; seppure parzialmente rivisitata.

Una ricetta saporitissima e di una semplicità disarmante; suscettibile fra l'altro di tante piccole modifiche e aggiunte negli ingredienti per presentarla ogni volta con un aspetto e un gusto diversi.

La procedura che seguo, invece di presentarci semplicemente un pezzo di carne lessato nel sugo, prevede di preparare la salsa, quindi di scottar bene su ambo i lati le fette di carne e solo a quel punto di completarle col sugo alla pizzaiola.

Proseguendo poi la cottura solo per il tempo necessario alla carne di assorbire il gusto del condimento.

Ora, dagli ingredienti alla procedura passo passo, si comincia!

Ingredienti, per persona:

petto di pollo, ca.	g	160
vino bianco (per marinare il pollo)		QB
polpa di pomodoro	tz	1
origano	CT	1
concentrato di pomodoro	ct	1
sale e pepe		QB
prezzemolo		ad lib
olio EVO		QB
aglio	spicchi	1

Preparazione:

Prendere il petto di pollo e appiattirlo bene e uniformemente col batticarne (oppure farlo fare, preventivamente, dal macellaio).

Quindi condirlo (con discrezione) con sale, pepe, una presa di origano, vino bianco (poco) e olio EVO.

Lasciarlo marinare mentre si prepara la salsa.

Versare in una padella sufficientemente capace (servirà poi anche per cucinare la carne e completare la preparazione) l'olio d'oliva e lo spicchio d'aglio spellato.

Fare insaporire l'olio senza mai lasciare che l'aglio tenda a scurirsi.

Appena l'olio è insaporito aggiungere la polpa di pomodoro (*volendo si può togliere l'aglio, io preferisco lasciarlo fino al termine della cottura: continuerà ad insaporire l'intingolo*), la passata, l'origano e lasciar cuocere prima a fuoco vivo e poi dolcemente aggiustando di sale e pepe e correggendo, con un poco di zucchero, l'eventuale acidità del pomodoro.

Appena la salsa è bella saporita (non deve stracuocere) travasarla in un altro recipiente...

... e, senza pulire la padella, aggiungere un filo d'olio, alzare la temperatura e far colorare bene la carne sui due lati:

se è stata appiattita a dovere basterà poco più di un minuto per lato.

Versarvi sopra il sugo alla pizzaiola e proseguire la cottura, senza girare la carne, per un paio di minuti.

Completare cospargendo di prezzemolo e passare subito nei piatti senza lesinare con la salsa:

quella che non verrà su con il pollo la si raccoglierà poi col pane:  
non siamo in Francia, insomma, e la *scarpetta* con questo piatto è dovuta.

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Questa pizzaiola è stata preparata con il petto di pollo:  
è ottima anche con delle fette di maiale o di manzo (*un'amica vegetariana se l'è fatta preparare col seitan, una volta...*)
- Se si hanno a disposizione dei bei pomodori da sugo, usarli dopo averli scottati, pelati e fatti a pezzettoni:  
il sapore della salsa non potrà che guadagnarne.
- Se si desidera un piatto più saporito, la pizzaiola può essere arricchita da capperi e olive nere snocciolate e a pezzi.  
E se amate i sapori forti, un'aggiunta di peperoncino e/o un'acciuga nel sugo daranno un tocco molto particolare.