Pollo arrosto alla francese – you

In *A fresh start* – ***primo episodio*** della ***seconda stagione*** – **Love Quinn** prepara a **Will/Joe** un succulento **pollo arrosto alla francese con patate e carote.**

Conosciuto in tutto il mondo, il pollo arrosto vuole le carni condite con varie erbe aromatiche e spezie e cotte in forno oppure alla brace.

Storia

Sembra che **galli** e **polli** giunsero in **Grecia** al seguito dell'**Armata d'oriente**, tanto che **Aristofane** li chiamava i polli "*uccelli di Persia*".

Gli **antichi romani** oltre ad essere grandi consumatori di uova e galli, sono infatti presenti in molte ricette del *De re coquinaria* di **Apicio**, usavano il gallo per avere **auspici** prima della battaglia.

Nella **gastronomia medioevale** le classi superiori preferivano animali più spettacolari ed esotici, quali pavoni e faraone, mentre il **pollo** era allevato e mangiato dai **contadini**.

Dal **XVI secolo** il pollo diviene **piatto per eccellenza dei nobili e dei borghesi** che lo gustavano in diversi ed elaborati modi.

Polli celebri nella storia

Il re di Francia **Enrico IV**, il nonno del grande di Luigi XIV, amava molto le *carni del pollo bollito* tanto che durante una colazione diplomatica sembra che avesse detto: “Se Dio mi dà più vita, farò in modo che non ci sia un lavoratore nel mio regno che non possa avere una gallina nella sua pentola”. Da qui sarebbe nata la ricetta del **Poule-Au-Pot**, ossia pollo in pentola.

Un’altra pietanza famosa è il **Pollo alla Marengo**, la cui origine risale alla **battaglia di Marengo** (1800) vicino a Torino, dove **Napoleone Bonaparte** sconfisse gli Austriaci. Per festeggiare chiese al suo cuoco *Dunand*, di preparargli una cena speciale.

Non avendo molti ingredienti lo chef creò un piatto utilizzando i pochi rimasti: uova, pomodori, gamberi, una gallina, qualche spicchio di aglio, dell’olio e qualche pezzo del suo pane. **Napoleone** lo apprezzo così tanto che gli chiese di prepararglielo alla fine di ogni battaglia.

Food in You

Nella seconda stagione di **You**, a differenza della prima, si parla, si vede, si compra, si prepara e si mangia molto cibo.

Del resto la nuova fiamma di **Joe** – che si chiama guarda un po' **Love** – è una **chef/pasticciera** innamorata del suo lavoro. Per lei cucinare non è solo una professione, ma un modo per trasferire le sue emozioni e sentimenti.

Nella *prima puntata* vediamo **Joe** – che ora si chiama **Will** – scappare da New York per la solare **Los Angeles**. Dopo aver affittato una casa dalla giornalista **Delilah** trova un posto come libraio nel **book shop** di *Anavrin* (Nirvana all'incontrario) – uno store molto trendy di slow food e bio – e li conosce e s'innamora della bella e vivace **Love Quinn,** che ricambia i suoi sentimenti.

Nonostante si senta attratto da lei, cerca di resisterle. Ora è un **uomo nuovo**, pentito del suo passato e intenzionato a far le cose per bene e con calma. In questo momento può vivere con lei solo un rapporto platonico.

E in una delle loro uscite **Love –** per fargli amare **Los Angeles –** lo invita a fare un **tour culinario** alla ricerca della sua pietanza preferita.
Non avendola trovata, lo porta da *Anavrin* e mentre gli racconta di lui (..*“ti piacciono le cose semplici e vere*”..) con tanto amore gli prepara un succulento **pollo arrosto alla francese con patate e carote** e finalmente **Will/Joe** trova la ***perfezione***.
Ed ecco la ricetta **galeotta**!

Pollo arrosto alla francese con patate e carote

Ingredienti per 4 persone ⇒ricetta provata e mangiata

Pollo intero o tagliato a pezzi 1
Limoni 3 (1 tagliato e 2 spremuti)
Timo, maggiorana e rosmarino qualche rametto
Spicchi d’aglio 6
Patate medie 3
Carote medie 3
Olio evo q.b.Sale q.b.

Pepe q.b.

Spremete e affettate i limoni, tagliate il pollo a pezzi (ali, cosce, petto e dorso) trasferitelo in una teglia e conditelo con olio, sale, pepe, fese d’aglio, fette e metà del succo dei limoni.

Mettete in forno preriscaldato a 200° per 1 ora e venti e a metà cottura bagnatelo con il succo rimasto.

Nel frattempo tagliate a spicchi le patate e per il lungo le carote, rosolatele in una padella e fatele cucinare, girandole, per una decina di minuti, tenetele da parte in caldo.

Levate il pollo dal forno, filtrate il fondo di cottura e fatelo restringere in un pentolino.
Tagliate a pezzetti il pollo, impiattate con le patate e le carote, guarnite con il fondo di cottura e servite.

Consigli

– potete cucinare le patate e le carote in forno, le aggiungete a metà cottura

– potete mettere il pollo intero in forno

– si può lasciare marinare il pollo per alcune ore in frigorifero