

Monte del Frà Pairings: Valpolicella Ripasso DOC con Pollo alla diavola

Il pollo alla diavola abbinato ad un calice di Valpolicella Classico DOC è una delle nostre ricette preferite, perché oltre ad essere estremamente semplice è anche davvero gustosa! Oggi vogliamo prepararla per voi, insegnandovi anche qualche trucco di abbinamento cibo e vino per sorprendere i vostri amici e parenti! Siete pronti?

DIFFICOLTA': Facile

TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 minuti

TEMPO DI COTTURA: 1 ora circa

TEMPO DI RIPOSO: 1 ora

DOSI: 2 persone

Ingredienti

- 1 pollo ruspante da 1 kg
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiaini di sale
- 1 cucchiaino di paprika dolce
- 1 rametto di rosmarino sfogliato
- 2 foglie di salvia
- 1 rametto di timo sfogliato
- 1 cucchiaino di origano secco
- peperoncino fresco o in polvere a piacere
- 4 cucchiari di olio di semi
- qualche goccia di succo di limone

Procedimento

Procuratevi un **pollo** di media grandezza, dal peso di circa 1 kg , possibilmente allevato all'aperto e ruspante.

Sciacquatelo sotto l'acqua e asciugatelo bene. Eliminate eventuali residui di piume fiammeggiando la pelle del **pollo** su un fornello.

Radunate il sale, tutte le **spezie** e le **erbe aromatiche** in un mixer. Aggiungete l'aglio finemente tritato e frullate il tutto. Riponete il composto in una ciotola e aggiungete l'olio di semi e qualche goccia di succo di limone. Spennellate il **pollo** con il composto e massaggiatelo bene. Lasciatelo riposare a temperatura ambiente per almeno 1 ora (meglio ancora 12/24 ore, in modo che tutti gli aromi penetrino bene nella carne).

Potete cuocere il **pollo alla diavola** sia alla griglia o alla piastra, spennellandolo bene con l'olio alle spezie che avrete tenuto da parte. Oppure potrete cuocerlo a forno caldo a 160° C per 1 ora circa girandolo spesso e spennellandolo con l'olio aromatico.

Per un'ottima rosolatura bagnate il pollo con il liquido di cottura e ponetelo per qualche minuto al grill.

Servite il **pollo alla diavola** ben caldo.

VINO IN ABBINAMENTO

Il Valpolicella Ripasso DOC Lena di Mezzo è un vino molto versatile ed è ideale per accompagnare piatti piccanti e saporiti come il pollo alla diavola. La sua linea corposa e morbida al palato accompagna i sentori speziati di questo piatto e smorza le sensazioni piccanti regalando equilibrio ed armonia in bocca.

Questo vino si presenta rosso rubino carico e al naso è intenso con profumi di ciliegie sotto spirito, prugne, piccole bacche rosse, liquirizia e tabacco con piacevoli cenni di viola e spezie. Al palato si presenta asciutto, sapido, corposo e piacevolmente armonico.

Servitelo a 18 gradi circa in un bicchiere ampio che esalti gli aromi. Conservatelo a 15 gradi per una longevità ottimale nella vostra cantina.

