



Osteria "Al Sasso", ca. 1950

Le ricette e i consigli di Lucio Calao: pollo fritto

Tanti mi chiedono: come fate a fare un pollo fritto così. ...? No, non ci sono segreti ma solo accorgimenti:

Prendete un un pollo già spiumato ed eviscerato, di pezzatura sul 1,2 kg, serve per 2\3 persone. Meglio sarebbe quel polletto novello di peso 800\1000 gr, che allevato a terra avrebbe carne un po' più coriacea ma, sicuramente più gustosa, ma per stavolta va bene così.

Lo si taglia a metà e se ne fanno 5 o 6 pezzi si prende un uovo, lo si rompe, si tiene il rosso e l'albume, si aggiunge un pizzico di sale e si sbatte, si bagnano i pezzi di pollo nell'uovo, e subito dopo si passano nella farina. Con le mani faremo in modo che la farina si attacchi bene, premendo sul pollo.

A questo punto prendiamo una padella che possa ben contenere la quantità di pollo che desideriamo friggervi; mettiamo la quantità d'olio che serve e qui ci fermiamo un attimo per parlare dell'olio che useremo.

Olio di semi, di oliva, di arachidi, di palma, di girasole, di cocco, di noci, di vinaccioli o grasso animale? Potrebbero andare bene tutti, hanno tutti la stessa funzione, ma per fare una buona frittura ci sarà pure il migliore?

Certo, è il grasso di rognone bovino grazie alla sua resistenza alle alte temperature, ogni grasso ha un suo grado specifico di tolleranza del calore detto punto di fumo: ad alte temperature i meno indicati sono l'olio di soia, noce, vinacciolo, l'olio di oliva o extravergine pur sopportando bene il calore, non lo consiglio per il semplice fatto che trasmette a ciò che si frigge il suo sapore. **L'olio più indicato alla frittura è quello di arachidi che tollera i 200 gradi.** Comunque non friggete mai due volte con lo stesso olio.

Ritornando al pollo, cioè all'olio in padella, aspettiamo che abbia raggiunto la temperatura e lo si vede bene quando comincia a fare le bollicine. A questo punto si mettono i pezzi di pollo facendo attenzione alle dita. Ma mi chiedo che tipo di fornello avete?

Riuscirà il vostro fuoco a mantenere la temperatura della quantità di olio che vi servirà per friggere il vostro pollo? E sì, perché adesso avviene il patatrà.

Certo si mette il pollo nell'olio, in quel momento la sua temperatura si abbassa, causa i pezzi di pollo freddi e allora? Se non si ha la possibilità di dare più calore invece di una frittura avrete una lessatura. Sì perché l'olio dovrebbe creare, grazie alla sua temperatura, subito una pellicola croccante esternamente al pezzo che si frigge in modo che non possa assorbire olio, se questo non succede, il pezzo assorbe olio e risulterà a fine cottura molle, poco croccante ma soprattutto pieno di olio.