“Pui pe sticlă”, c’è un pollo sulla mia birra!

Quando ho cucinato per la prima volta in Italia il pollo sulla bottiglia (come una ricetta rumena particolare, a grande richiesta) sapevo che si sarebbe arrivato a parlare di Dracula o, meglio, di Vlad l’Impalatore. “Si vede che siete i suoi eredi, ha detto un amico, impalate persino i polli…”. La scena era tragicomica: il povero pollo che troneggiava nel forno su una bottiglia di vetro e tutti che lo guardavanocuriosi…tra battute, alcune originali, alcune “prestate” dai comici (vi ricordate la parodia dei Negramaro che faceva qualche anno fa Checco Zalone, quando cantava la canzone *Lu pollu cusutu n’ culu* ?) ed esclamazioni che si alternavano tra terrore e divertimento, passando per la pietà per il povero pollo. Il dubbio più frequente che veniva agli intenditori di cucina era perché sottoporre il pollo ad un trattamento simile, quando c’era l’alternativa meno crudele del pollo arrosto? Quando hanno cominciato a mangiare hanno capito la differenza. Il pollo cucinato sulla bottiglia ha due grandi qualità: è morbido ed aromatico dentro, croccante e saporito fuori. In più, il vino o la birra con la quale deciderete di riempire la bottiglia, con l’insieme di erbe aromatiche, daranno un profumo particolare alla carne.

La ricetta è molto semplice, ma la preparazione del pollo

necessita un paio d’ore prima di metterlo nel forno.

- Lavate bene il pollo, che sceglierete in base alla grandezza del vostro forno. Spalmatelo, all’interno e all’esterno, con olio e un mix de erbe aromatiche e spezie: aglio a piacere, sale, pepe, rosmarino, paprika dolce.
- Lasciate riposare il pollo speziato nel frigo per un paio d’ore
- Riscaldate il forno a 180 gradi
- Svuotate a metà una bottiglia di birra (o vino se desiderate) e aggiungete acqua. Se volete preparare la versione *analcolica* svuotatela del tutto e riempitela con acqua o con brodo.
- Posizionate il pollo verticalmente, *seduto* sopra la bottiglia e mettetelo in una pirofila con un bicchiere d’acqua. Durante la cottura, aggiungete altra acqua se si asciuga troppo.

Il tempo di cottura necessario è di circa un’ora, ma lo capirete da soli dal colore che prenderà il pollo fuori e dalla sua croccantezza. La cottura sarà a metà tra arrosto e bollito, più saporito del primo e meno insipido del secondo.