

# Pollo spagnolo

Ho visto preparare questa ricetta da Nigella Lawson in una delle sue trasmissioni, e mi ha incuriosito subito. L'uso di cipolla a pezzi come contorno della carne non è molto comune, per cui ho voluto provarlo. Il risultato è stato fenomenale. La cipolla si cuoce ammorbidendosi molto e diventa quasi cremosa, un



ottimo contorno al pollo al forno. La ricetta originale prevede inoltre l'uso del Chorizo (è una salsiccia piccante con molta paprika) che qui da noi è poco comune, se non lo trovate potete ovviare impastando la pasta di salsiccia con abbondante paprika e semi di cumino, a vostro gusto. Altre valide alternative sono (se riuscite a trovarle!) la ventricina abruzzese o la 'Nduja calabrese.

Ingredienti per 6 persone:

- 12 fusi o sottocoscia di pollo con la pelle
- 10/12 patatine novelle ( o 4-5 patate grosse)
- circa 500 gr di chorizo (salsicette alla paprika), oppure pasta di salsiccia, paprika e cumino da impastare a piacere
- 2 cipolle rosse grandi
- origano secco
- scorza di 1 arancia (a piacere)
- olio di oliva

Ungere bene una teglia con olio di oliva e rigirarvi i fusi di pollo, dopodiché disporli con la pelle verso l'alto. Se preferite la carne più magra, togliete la pelle prima di

ungere la carne.

Se non si dispone del chorizo o di una salsiccia piccante già insaccata, impastare la pasta di salsiccia con abbondante paprika dolce, poco peperoncino piccante e pepe e semi di cumino. Assaggiare l'impasto fino a vostro gusto, ma dovrà avere un bel colore rosso ed essere discretamente piccante. Formare delle palline della grandezza di una palla da golf e sistemare qua e là tra il pollo.

Aggiungere le patate novelle lavate e con tutta la buccia, tagliate a metà e appoggiate con la parte tagliata verso il basso. (una patata grossa andrà tagliata, senza pelarla, a cubi di circa 2cm di lato)

Tagliare grossolanamente la cipolla (in otto parti andrà benissimo) e spargerla sulla teglia. Spargere sulla superficie un'abbondante spruzzata di origano, e la scorza di arancia a piacere sui pezzi di pollo.



Porre in forno a 200 gradi per circa 1 ora. Raccogliere il sugo della salsiccia e versarlo sul pollo prima di servire, per amalgamare i sapori.