Grappa, il “tocco” in più per cucinare pasta e pollo

grappa-2-25955923

Versatile e dalla spiccata personalità, la grappa si presta benissimo alla realizzazione di numerose preparazioni culinarie (antipasti, primi, secondi e dolci) che si arricchiscono di un gusto peculiare. Ecco per esempio, tra i primi, il risotto con scampi, fragole e grappa, gli gnocchi di patate e mele alla grappa oppure le pennette grappa e salsiccia; mentre tra i secondi ricordiamo i petti di pollo alla grappa e i cosciotti di coniglio alle olive, sfumati alla grappa. Tra i dolci, infine, si spazia dalle zeppole alla torta di mele per arrivare alla crema pasticcera.

Penne con salsiccia e grappa

penne**Ingredienti per 4 persone:**

- 320 gr. di penne
- 400 gr. pomodori pelati e passati
- 2 salsicce
- 1 bicchiere di grappa
- 1 confezione di panna per cucina
- basilico
- parmigiano

Preparazione

Sbriciolare, le salsicce, fatele rosolare a fuoco medio con poco olio e poi sfumatele con mezzo bicchiere di grappa. Aggiungere i pomodori e la grappa rimanente. Quando il sugo si sarà addensato, regolare il sale, unire la panna e far cuocere ancora per 10 minuti. Unire qualche fogliolina di basilico. Nel frattempo cuocere al dente la pasta e saltarla nella padella col sugo. Spolverare con parmigiano grattugiato e servire.

Petti di pollo alla grappa

pollo Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di petto di pollo
- 60 gr di burro
- 1 bicchiere di panna da cucina
- 1 bicchierino di grappa
- salvia
- sale
- pepe
- farina

Preparazione

In una padella antiaderente far sciogliere il burro con la salvia. Aggiungervi i petti di pollo infarinati. A cottura quasi ultimata, sfumare con la grappa a fuoco vivo, salare e pepare. Mantecare con la panna, abbassare la fiamma e lasciar cuocere finché la salsina non si sia addensata (2 minuti circa). Al momento di servire, versare sulla carne il fondo di cottura.

Grappa, l'ingrediente giusto per una serata di spirito