

C'era una volta il banchetto del cavaliere

scritto da Redazione | 21/09/2016



L'Ambrogino di pollo con spezie e frutta dolce è una ricetta medievale che ricorda l'ambrosia e che veniva servita nei banchetti più sontuosi.



Le Cronache senesi del XIV

secolo riportano di un banchetto festivo tenutosi il 23 dicembre 1326. L'occasione era data dall'ingresso nella cavalleria di **Francesco Bandinelli**.

Il cavalierato era la prima tappa di un giovane nobile e Francesco, che apparteneva ad una delle famiglie più importanti di Siena, stava per entrare nel mondo della nobiltà di spada. Per festeggiare questo avvenimento si racconta di un susseguirsi di piatti particolarmente ricchi.

I invitati erano novanta e tutti di grande riguardo, in città e fuori città. Ad essi furono serviti ravioli bianchi, vitello lessato, cacciagione, cappone arrostito, pere candite e l'**Ambrogino di pollo con spezie e frutta dolce** il cui nome forse vuole ricordare l'**ambrosia**, considerato il "cibo degli dei", per la grande esplosione di gusto e sapore che provoca all'assaggio. Nella cucina medievale per raggiungere un certo gusto erano molto più importanti le preparazioni che i cibi in sé.

Ecco la ricetta dell'**Ambrogino di pollo con spezie e frutta dolce**.

Ingredienti

- 1 pollo tagliato a pezzi;
- 80 grammi di lardo pestato;
- 2 cipolle dorate;
- una decina di prugne;
- una decina di datteri;
- 3 fette di pane;
- 2 bicchieri di vino bianco;
- tre cucchiaini di aceto bianco;
- un bicchiere di brodo;
- cannella a pezzetti;
- 3 chiodi di garofano e una spolverata di noce moscata;
- latte di mandorla con 50 gr di mandorle e mezzo litro di acqua tiepida.

Preparazione

La preparazione è complessa ma merita. Rosolare il pollo nel lardo insieme alle cipolle. Quando il pollo è imbrunito, salare e aggiungere il latte di mandorle, metà del vino, il brodo, la cannella, il garofano e fare sobbollire per mezz'ora.

A parte, preparare sul fuoco una salsa non troppo densa utilizzando il vino rimanente, l'aceto, la mollica del pane abbrustolito, i datteri, le prugne senza nocciolo e la noce moscata.

A pollo cotto, sistemare le prugne e i datteri a corona nel piatto di portata; appoggiare il pollo al centro e versare la seconda preparazione sulla prima.

© Articolo di Maurizio Minghetti