

COME TAGLIARE IL POLLO

Oltre che essere cucinato arrosto intero, ci sono una grande varietà di preparazioni in cui il pollo deve essere tagliato a pezzi per venire poi fritto, saltato, grigliato o stufato. Tagliare il pollo in casa, poi, non è un'impresa così ardua: ecco come fare.



1- Per prima cosa tagliate la coda (se non vi piace) e tutto il grasso che c'è intorno alla cavità.



2 - Proseguite tagliando per prime le ali: posizionate il pollo su un tagliere con il collo disposto verso di voi, tirate un'ala verso l'esterno per trovare la congiuntura con il petto, posizionate la lama del coltello e tagliatela, separandola così dal resto del pollo.



4- In caso vogliate dividere ulteriormente l'ala in due parti, potete tagliarla

3- Ovviamente seguite la medesima procedura anche per l'altra ala.



all'altezza della giuntura.



dell'articolazione del femore.

5 - Tagliate ora le cosce: tirate la prima coscia verso l'esterno e collocate il coltello all'altezza



6 - Scalfite la pelle tra la coscia ed il petto e, dopo aver individuato la giuntura tra il petto e la coscia, tagliate la coscia con un coltello o un trinciapollo, staccandola dal pollo. Seguite lo stesso procedimento anche con l'altra coscia.

7- Se desiderate dividere a metà la coscia, separando la sovracoscia dalla coscia, tagliatela a metà all'altezza della giuntura inferiore (otterrete così i "fuselli").



8 - A questo punto separate il dorso del pollo dal petto: sistemate il pollo con il dorso appoggiato ad un tagliere ed il petto rivolto verso l'alto e tagliatelo lungo la cassa toracica: separate, quindi, il dorso dal petto tagliando le giunture.

9 - Tenete appoggiato il petto del pollo con la parte della pelle rivolta verso l'alto e tagliatelo a metà nella parte centrale utilizzando un trinciapollo.



10- In questo modo avrete diviso il petto di pollo in due metà uguali dalle quali, se desiderate, potete staccare la pelle.



11- Se desiderate ottenere dei petti di petto più piccoli, potete tagliare in due ogni pezzo o, se preferite, sfilettare la carne e togliere l'osso.



12- Aiutandovi con un trinciapollo, tagliate a metà il dorso del pollo seguendo la colonna vertebrale.



13 - Volendo anche il dorso del pollo può essere tagliato a metà ricavando così quattro pezzi.