Pui in sos de vin Marsala

Porto si **Marsala** sunt, probabil, doua din cele mai cunoscute vinuri fortifiate folosite intens la gatit in lumea bucatariei, in special de catre marile restaurante (mari = bune).

Marsala este un vin fortifiat care se produce in Sicilia, in regiunea orasului cu acelasi nume, si este realizat in principal din mai multe sortimente de struguri albi.

Marsala are undeva intre 15 si 20 la suta alcool si se vinde fie sec (sub 40 grame zahar rezidual la un litru), demisec (41-100 grame zahar la un litru) sau dulce (peste 100 grame la litru).

Eu am gasit de cumparat un **Marsala** dulce, o sticluta de 250 de mililitri. As fi preferat un demisec, sincer sa fiu, gustul Marsalei dulci e cam intens.

Am cautat sa vad ce as putea face cu vinul de gatit Marsala si m-am oprit pana la urma la o reteta cu pui, fiindca tocmai cumparasem un pui free-range. **Chicken Marsala** este, probabil, cea mai cunoscuta reteta ce are la baza acest vin fortifiat, eu insa am adaptat dupa gustul meu, eliminand faina pe care trebuia sa o folosesc.

Ingrediente (2-3 portii):

– pulpele si aripile de la un pui, taiate in doua (deci 8 bucati de carne in total);

– 150 ml vin Marsala;

– 50 ml vin alb obisnuit;

– 200 grame ciuperci;

– o ceapa mare;

– ulei masline;

– sare, piper, patrunjel.

Preparare (cam 45 minute):

Am folosit o tigaie de sosuri, solida si mai adanca. Prima oara am pus cele 8 bucati de carne de pui la perpelit, in ulei de masline, apoi am adaugat ceapa taiata oarecum marunt dar si ciupercile taiate si acestea nici prea mari nici prea mici. Am tot amestecat, timp de vreo 10 minute, pana cand s-a inmuiat ceapa si s-au facut ciupercile.

Am adaugat apoi cei 150 ml de vin Marsala si cei 50 ml de vin obisnuit alb (demisec insa, am vrut sa contrabalansez putin dulcele de Marsala). Scuze de calitatea pozei, cu o mana turnam cu alta pozam :).

Am dat focul mai mic, am pus capacul si am lasat puiul sa se patrunda bine cu miresmele vinului sicilian. Deja vedeti cum sosul incepea sa se formeze.

Pe final am asezonat cu sare si cu piper si deja mancarea arata extrem de tentanta, ca si sosul in sine, vedeta retetei.

Am servit puiul in sos Marsala alaturi de un piureu de cartofi (*cam mare, recunosc, portia din farfurie, dar imi era foame, imi era pofta si as putea baga inca 8-9 scuze, poate chiar 10*), facut, mereu, dupa **reteta aceasta**. Plus patrunjel din cultura proprie de la geamul dormitorului.

Am mancat bine de tot, gustos, plin, serios, de parca eram intr-un bistro rural din sudul Frantei (cu toate ca vinul e sicilian).

Va doresc numai bine!

Sursa: foodblog.ro