

# Pui în sos de vin Marsala

**Porto** și **Marsala** sunt, probabil, două din cele mai cunoscute vinuri fortificate folosite intens la gătit în lumea bucătăriei, în special de către marile restaurante (mari = bune).

**Marsala** este un vin fortificat care se produce în Sicilia, în regiunea orasului cu același nume, și este realizat în principal din mai multe sortimente de struguri albi.

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

Eu am găsit de cumpărat un **Marsala** dulce, o sticluta de 250 de mililitri. Aș fi preferat un demisec, sincer să fiu, gustul Marsalei dulci e cam intens.



Am cautat să vad ce aș putea face cu vinul de gătit Marsala și m-am oprit până la urmă la o rețetă cu pui, fiindcă tocmai cumpărasem un pui free-range. **Chicken Marsala** este, probabil, cea mai cunoscută rețetă ce are la bază acest vin fortificat, eu însă am adaptat după gustul meu, eliminând făina pe care trebuia să o folosesc.

## **Ingrediente (2-3 porții):**

- pulpele și aripile de la un pui, tăiate în două (deci 8 bucăți de carne în total);
- 150 ml vin Marsala;
- 50 ml vin alb obișnuit;
- 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 inmuia 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 miresele 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](http://foodblog.ro)