

SECONDI PIATTI

## Galletto agli agrumi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

- 1 galletto ruspante
- 1 limone
- 1 arancia
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1noce di burro
- olio
- sale
- pepe
- bacche di ginepro
- rosmarino
- salvia.

### PREPARAZIONE

**1** Pulire il galletto e tagliarlo a pezzetti.



2 Lasciare la pelle solo nelle ali, poiché molto grassa.

Rosolare la buccia del limone e dell'arancia tagliate sottili con il pelapatate, la carota, il rosmarino e la salvia nel burro e nell'olio.



- 3 Appena il tutto prende colore, far rosolare bene anche i pezzi di galletto e sfumare con il succo del limone e dell'arancia allungati con un po' di acqua.



- 4 Aggiustare di sale e portare a cottura per circa 40 minuti.

