

SECONDI PIATTI

Galletto con scalogni glassati

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Galletto con scalogni glassati: un secondo molto appetitoso, adatto per un invito ma semplice da preparare. L'agro-dolce degli scalogni si sposa benissimo col gusto del galletto: un piatto da provare! Una ricetta questa, davvero perfetta per chi vuole portare a tavola, magari in una occasione importante, in piatto diverso e insolito, ma molto gustoso. La ricetta non è assolutamente difficile ma sicuramente vi farà fare un'ottima figura, provatela e se cercate un delizioso primo da abbinare a questo piatto, vi consigliamo di fare le [tagliatelle](#) [carciofi e mascarpone](#), favolose!

INGREDIENTI

GALLETTO 1
SCALOGNO 500 gr
SALVIA 10 foglie
BACCHE DI GINEPRO 5
CIPOLLE 1
CAROTE 1
SEDANO 1 costa
VINO ROSSO 1 bicchiere
BURRO 20 gr
ZUCCHERO 4 cucchiaini da tavola
ACETO DI VINO BIANCO 1 bicchiere
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Aromatizzate l'interno del galletto con la salvia, il ginepro, il sale ed il pepe, quindi legatelo per bene.

Rosolate il galletto in una casseruola con 10 g di burro e l'olio extravergine d'oliva; salate e pepate.



- 2 Una volta ben rosolato, aggiungete alla casseruola un trito di sedano, carota e cipolla e continuate a rosolare.



3 Sfumate, a questo punto, con poco vino rosso.



4 Portate il galletto a cottura a tegame coperto, ci vorrà circa mezz'ora, con successive aggiunte di vino rosso.

Nel frattempo scottate gli scalogni, scolateli e trasferiteli in una padella con 10 g di burro, fateli rosolare, quindi aggiungete lo zucchero e l'aceto di vino bianco.





5 Lasciate bollire il tutto fino a che il liquido si caramelli, assaggiate per valutare se fosse necessario aggiungere altro zucchero o aceto, quindi spegnete il fuoco.

Servite il galletto irrorato con il sugo agrodolce, gli scalogni e le verdure con le quali è stato cotto.