

SECONDI PIATTI

# Galletto ripieno con salsa ai porcini

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **2 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **70 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Un piatto veramente gustoso e ricco: il galletto ripieno, servito con la salsa funghi porcini richiede un po' di lavoro ma la vostra cena di San Valentino lo merita!

## PREPARAZIONE

- 1 Innanzitutto, procuratevi un galletto disossato facendolo disossare dal vostro macellaio di fiducia oppure cimentatevi nella difficile arte del disosso.

In una padella fate scaldare 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva e fatevi soffriggere uno spicchio d'aglio intero leggermente schiacciato, un rametto di timo e la pancetta tagliata a dadini.



- 2 Quando gli ingredienti in padella saranno ben rosolati, aggiungete i funghi affettati e portateli a cottura aiutandovi con un mestolo di brodo vegetale.



- 3 Al termine della cottura dei funghi, che dovranno risultare ancora integri, rimuovete dalla padella il rametto di timo.



- 4 Unite agli ingredienti in padella il pane integrale in cassetta tagliato a dadini e lasciate che questo s'insaporisca con il sugo di cottura dei funghi.



- 5 A questo punto, trasferite il contenuto della padella in un tritatutto e tritate fino ad ottenere una pasta omogenea; questa costituirà la farcia del galletto.



- 6 Distribuite il composto nella parte centrale del galletto disossato, arrotolate il tutto e legatelo.



- 7 Infornate il galletto farcito a 190°C per 45-50 minuti.

Nel frattempo preparate la crema ai funghi: fate scaldare in padella 3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva insieme ad un rametto di timo e ad uno spicchio d'aglio in camicia leggermente schiacciato.

Non appena lo spicchio d'aglio inizierà a prendere colore, unite alla padella anche i funghi affettati.



- 8 Portate i funghi a cottura aiutandovi con un mestolino di brodo vegetale; i funghi dovranno risultare cotti ma non spappolati.



- 9 A questo punto unite alla padella anche la panna e lasciate che si amalgami bene al resto degli ingredienti.



**10** Frullate la salsa fino ad ottenere un composto vellutato, qualora otteniate un composto grumoso vi consiglio di passarlo attraverso le maglie di un colino.

Distribuite la salsa ai funghi sul piatto da portata e collocatevi sopra il galletto ripieno affettato insieme al lardo croccante con il quale avevate rivestito il galletto.

Ricetta per 2 persone.

**NOTE**