

SECONDI PIATTI

Galletto ripieno con salsa alla birra

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

GALLETTO 1 kg
SALSICCIA DI MAIALE 400 gr
SCALOGNO 2
BIRRA di castagne - 500 ml
PANE INTEGRALE 150 gr
LARDO DI MAIALE a fette - 100 gr
MIELE di castagno - 2 cucchiaini da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
MAIZENA 1 cucchiaio da tavola
BURRO 20 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Disossate il galletto o chiedete al vostro macellaio di fiducia di farlo per voi.



2 In una padella fate scaldare l'olio extravergine d'oliva e fatevi appassire lo scalogno affettato finemente.

Quando lo scalogno sarà appassito, unitevi le salsicce private del budello e sbriciolate a mano e lasciate che si rosolino.



3 Sfumate con un bicchiere di birra di castagne e fatela evaporare e portate la salsiccia a cottura.



- 4 Unite alla padella con le salsicce il pane integrale tagliato a dadini e lasciate che questo assorba tutto il fondo di cottura.



- 5 Trasferite la farcia in un mixer e frullatela fino ad ottenere una pasta omogenea.



6 Distribuite la farcia sul galletto disossato, quindi salate e pepate adeguatamente.



7 Richiudete il galletto legandolo con dello spago da cucina.



8 Adagiate le fette di lardo sopra il galletto in modo da ricoprirlo completamente.

Trasferite il galletto su di una teglia da forno foderata con la carta forno ed infornatelo a 180°C per circa 1 ora.



9 Nel frattempo mettete sul fuoco un pentolino con la birra di castagne rimasta, unite i due cucchiari di miele di castagne e lasciate sobbollire fino a quando il composto si sia ridotto ad un terzo del volume iniziale.



10 A questo punto stemperate la maizena in poca acqua ed unitela alla salsa mescolando affinché non si formino grumi e la maizena si sciogla uniformemente nella salsa addensandola leggermente.



11 Perfezionate la salsa aggiungendo il burro.



12 Servite il galletto affettato con la salsa alla birra e miele di castagne.

Scoprite anche come preparare i [fusi di pollo alla birra](#)