

SECONDI PIATTI

Galletto ripieno di riso

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

GALLETTO da circa 1,2 kg - 1
RISO A CHICCO LUNGO 150 gr
ACQUA 500 ml
CIPOLLINE 1
SCALOGNO 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
BURRO 1 cucchiaio da tavola
ANETO 1 ciuffo
ACETO DI MELE 1 cucchiaio da tavola
LIMONE succo - 1
UOVA 1
PANGRATTATO 2 cucchiaini da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Cuocete il riso pilaf, tritate la cipolla e fatela rosolare in una padella, aggiungete il riso, fatelo tostare.



- 2 Mettete il tutto in una terrina da forno, aggiungete l'acqua, fino a ricoprire il riso, coprite la terrina con un foglio di carta da forno.



- 3 Cuocete in forno a 180° fino a quando l'acqua non si sia assorbita completamente.

Tritate la cipolla e lo scalogno, schiacciate lo spicchio d'aglio e rosolate tutto nel burro.



- 4 Fate sciogliere in una ciotola una presa di sale nell'aceto e con questa salsa condite il riso pilaf, unite l'uovo, il pangrattato e mescolate.



- 5 Riempite con questo composto l'interno del galletto, lavato, asciugato e leggermente salato.



- 6 Chiudete il galletto con dello spago da cucina, mettetelo in una pirofila con olio caldo e fatelo rosolare. Aggiungete al fondo di cottura il succo di un limone. Quando avrà preso colore, passatelo in forno caldo per 50 minuti a 220°C.



- 7 Bagnate ogni tanto con il fondo di cottura, fino a cottura ultimata.