

SECONDI PIATTI

Gallina bollita e salsa verde

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

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



INGREDIENTI

1 gallina
carota
sedano
cipolla
chiodi di garofano.

PER LA SALSA VERDE

1 mazzo di prezzemolo
mollica di 1 panino
aceto
2 acciughe sotto sale
2 cucchiaini di capperi sottaceto
2 tuorli d'uovo
olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

1 Bollire la gallina tagliata a pezzi con una carota, del sedano e una cipolla con dei chiodi di garofano.

Nel frattempo, preparare la salsa verde tritando un ciuffone di prezzemolo, la mollica di un panino bagnata con dell'aceto, 2 acciughe sotto sale pulite e lavate, 2 cucchiaini di capperi sottaceto e 2 tuorli d'uovo.

Dopo aver tritato tutto, aggiungere altro aceto e olio quanto basta.

