

SECONDI PIATTI

Gallina col mirto

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 gallina
una cipolla
una carota
sedano
prezzemolo
foglie di mirto
sale.

PREPARAZIONE

1 Lavare accuratamente la gallina. Mettere sul fuoco una pentola con abbondante acqua, unire la cipolla, una costa di sedano, la carota e qualche rametto di prezzemolo; salare il necessario. Quando l'acqua alzerà il bollore immergervi la gallina; incoperchiare il recipiente e cuocere.

Appena la gallina sarà tenera toglierla dal brodo, lasciarla sgocciolare bene poi, ancora fumante, sistemarla in un piatto fondo rivestito da foglie di mirto; coprire interamente la gallina con altre foglie e con un piatto affinché il profumo del mirto si concentri bene e

penetri nella carne.

Tenere la gallina così fino al giorno seguente; servirla fredda.