

SECONDI PIATTI

Gallina 'mbriaca

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [240 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: *UNA NOTTE DI MARINATURA*



La **gallina 'mbriaca** è una ricetta tipica regionale, perfetta per chi ama i secondi piatti di carne bianca rustici e saporiti. Molto diffusa nel centro Italia, potrà capitare di gustarla in una trattoria vicino Roma dove ancora restano salde le vecchie e antiche pietanze. Provate questa versione facile ma originale che ci permetterà di rifarla proprio come un tempo. Se amate le ricette laziali allora provate anche forse quella più famosa: [l'amatriciana!](#)

INGREDIENTI

GALLINA 1
VINO BIANCO 4 bicchieri
SALE
SPICCHIO DI AGLIO 2
PEPE NERO
CIPOLLE 1
ROSMARINO 1 rametto
SALVIA 1 rametto
SEDANO 1 costa
CAROTE 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
POMODORI maturi - 2

PREPARAZIONE

- 1 Lavate la gallina, il giorno prima di quello in cui volete cucinarla, con vino bianco e cospargetela di sale, aglio e pepe.



- 2 Dopo almeno otto ore, tagliatela a pezzi abbastanza grandi ed immergetela nel vino bianco secco insieme a cipolla, rosmarino, salvia, sedano, carota, prezzemolo, peperoncino ed alcuni pomodorette maturi spellati e senza semi.



- 3 La mattina seguente mettete il tutto in un tegame di coccio chiuso con un foglio di carta paglia sotto il coperchio, tenuto ben fermo da un peso.

Ponete sul fuoco, possibilmente non forte, e lasciate cuocere senza scoperchiare per 4 ore.