

SECONDI PIATTI

Gallina ripiena di castagne

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



1 GALLINA DI CIRCA 2 1/2 KG, 100G DI SALSICCIA, 100G DI VITELLO, 2 MELE RENETTE, 50G DI NOCI, 100G DI PRUGNE SECHE, 300G DI CASTAGNE SBUCCIATE, 1 BICCHIERINO DI COGNAC, 20G DI MOLLICA DI PANE, 50G DI LARDO MACINATO, BRODO VEGETALE, VINO BIANCO, NOCE MOSCATA, SALE, ROSMARINO, PEPE E BURRO PER IL CONTORNO

300g di marroni sbucciati

300g di castagne sbucciate

200g di prugne secche

1 bicchiere di vino bianco

PREPARAZIONE

1 Per la gallina ripiena: sventrate, lavate e asciugate la gallina. Lessate le castagne, privatele della pellicina.

Spellate e tritate la salsiccia e mettetela in una ciotola assieme alla carne di vitello macinata. Aggiungete le castagne schiacciate, le mele tagliate finemente, le prugne secche, la mollica di pane bagnata nel cognac e le noci tritate, regolare di sale, pepe e noce moscata.

Riempite la gallina, cucirla, lardellarla e rosolarla con burro e rosmarino.

Mettetela in forno per un'ora e mezzo a temperatura moderata, mantenendola morbida con brodo vegetale e vino bianco. Per il contorno, lessare i marroni e le castagne e stufateli con le prugne secche e il vino bianco.