

SECONDI PIATTI

Gallina ripiena

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Una gallina pulita
una cipolla
un panino
latte
una verdura a scelta (bietole
erbette
spinaci
insalate verdi) una manciata
un uovo
formaggio duro da grattugia
sale
pepe
olio extra vergine un cucchiaio.

PREPARAZIONE

1 Far soffriggere la cipolla tritata nell'olio ext.

Mettere nel mixer la verdura lavata e scolata, il pane a pezzetti il latte (1/2 bicchiere circa) il formaggio grattugiato (2 cucchiai ricolmi) e l'uovo sale e pepe a piacimento, tritare tutto e con questo ripieno riempite la gallina che avrete aperto solo nella parte inferiore del ventre cucire l'apertura immergere in acqua fredda e far bollire per circa due ore in acqua salata tagliatela quando e' tiepida e contornate con il ripieno.

Buon appetito