

SECONDI PIATTI

Gallo al vino

LUOGO: Europa / Grecia

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



INGREDIENTI

- 1 gallo da 1 1/2 kg
- 1 tazza d'olio
- 1 1/2kg di patate
- 2-3 cucchiaini di burro
- 2 cipolle tritate
- 1/2 tazza di vino bianco secco
- sale
- pepe
- cannella
- chiodi di garofano

PREPARAZIONE

1 Pulite bene il gallo, lavatelo e tagliatelo a pezzi. Colatelo e infarinatelo, mettete il burro in una casseruola e frigetelo.

In un'altra casseruola mettete l'olio, le cipolle e gli odori. Aggiungete il gallo e quando si tosteranno per un po' tutti insieme, spegneteli con il vino. Completate la salsa con l'acqua

e lasciateli bollire.

Pulite le patate, tagliatele in piccoli cubi e friggetele. Quando la cottura del pollo sarà quasi ultimata, aggiungete le patate. Dopo 3-4 minuti togliete dal fuoco.