

SECONDI PIATTI

# La gallina padovana

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## INGREDIENTI

1 gallina  
5-7 patate medie  
1 peperone grande  
1/2 porro piccolo  
farina 0 di grano tenero  
1/2 lattina di birra chiara (16 cl.)  
brodo di gallina q.b.  
sale grosso  
pepe verde  
olio extravergine d'oliva

## PER LA MARINATURA

1 bottiglia di vino rosso di qualità (per esempio un Barbera D'Asti)  
15 g di olio extravergine d'oliva  
rosmarino  
salvia  
timo  
pepe rosa.

# PREPARAZIONE

- 1 Mondare la gallina (eliminare pelle, grasso, etc.) e ridurla in pezzi di medie dimensioni (seguendo i tagli).

Preparare la marinatura con gl'ingredienti sopra indicati.

Lasciar marinare per 3-4 ore, non di più altrimenti la carne potrebbe diventare flaccida e fragile, compromettendo la cottura.



- 2 Ridurre le patate ed i peperoni a cubettoni di dimensioni omogenee. Tagliare à julienne il porro.



**3** Mettere a scolare la marinata.

In una casseruola capiente far imbiondire il porro.

Infarinare copiosamente i vari pezzi di carne (sgocciolati e privati degli aromi) e scollarli dalla farina in eccesso.



**4** Accomodare la gallina nella casseruola e rosolarla per bene con un giro d'olio extravergine d'oliva ed il porro.

Sfumare con la birra in 2 volte.



- 5** Aggiungere la dadolata di verdure, amalgamare e ricoprire il tutto di brodo. Portare a bollore, immettere i rametti di rosmarino della marinatura; ridurre la fiamma e terminare la cottura col coperchio. Occorrerà circa 1 ora, fino a quando le patate risulteranno ben cotte.



- 6** Eliminare il brodo in eccesso inclinando la casseruola. Servirsi di una pinza per recuperare la carne e d'un mestolo per le verdure.

Velare la carne col fondo di cottura.



