

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 scrollarli 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.



