

SECONDI PIATTI

## Pane di gallina

LUOGO: Europa / Italia

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



Pane di gallina

### INGREDIENTI

GALLINA 1  
PANE rafferma - 300 gr  
PARMIGIANO REGGIANO 4 cucchiari da tavola  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 8 cucchiari da tavola  
SEDANO 2 coste  
CIPOLLE 2  
CAROTE 2  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
CONCENTRATO DI POMODORO 1 cucchiario da tavola  
CUORE DI BRODO VEGETALE 1  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

**1** Lessate la gallina, precedentemente legata con filo da cucina, per circa 1 ora e 30 minuti in una pentola capiente con dell'acqua già in ebollizione insieme a un gambo di sedano, una carota ed una cipolla. Quando la carne sarà cotta, prelevate la gallina dalla pentola e tagliatela in pezzi.

Mettete sul fuoco un pentolino con 500 ml d'acqua e una vaschetta di Cuore di Brodo Verdure Knorr.

Preparate un trito di sedano, carota e cipolla.

Fate scaldare in una casseruola 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva e fatevi appassire il trito di verdure aiutandovi con poca acqua per evitare che le verdure prendano troppo colore. Aggiungete i pezzi di gallina alla casseruola e fatela rosolare.

Quando la gallina sarà ben rosolata sfumate con mezzo bicchiere di vino, alzate la fiamma per far evaporare la frazione alcolica del vino.

Unite alla preparazione un cucchiaino di concentrato di pomodoro e tre cucchiaini d'acqua; regolate di sale e pepe.

Continuare la cottura a fuoco bassissimo, aiutandovi con poco brodo di verdure precedentemente preparato.

Una volta cotta, fate freddare la gallina e spolpatela ottenendo circa 350 g di carne, tagliatela a filetti e conditela con due cucchiaini d'olio extravergine d'oliva.

Prendete una pirofila e disponetevi uno strato di pane raffermo e ungetelo con poco olio extravergine d'oliva.

Distribuite parte della gallina sopra lo strato di pane e insaporite con una parte del grana a disposizione.

Bagnate gli strati con abbondante brodo vegetale, precedentemente preparato con una vaschetta di Cuore di Brodo Verdure Knorr.

Continuare con gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti.

Infornare il tutto a 150°C per circa 2 ore bagnando, se necessario, con altro brodo.