

SECONDI PIATTI

Galletto all'uva

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **galletto all'uva** è una ricetta insolita e gustosa che di certo apprezzerete . Se infatti volete un modo semplice per preparare i galletti rendendoli un piatto speciale, questa è senza dubbio la ricetta che fa per voi: i galletti risultano morbidi per la bardatura con la pancetta ed aromatici per il rosmarino e l'uva presenti nel ripieno. Qualche patata arrosto completerà il piatto. Un piatto molto interessante e decisamente perfetto se state organizzando un pranzo elegante in cui volete assolutamente stupire i vostri ospiti.

Se amate i secondi di carne bianca al forno vi consigliamo di realizzare anche il [pollo arrosto](#):

favoloso!

INGREDIENTI

GALLETTO da 500 g circa - 2

UVA NERA 300 gr

PANCETTA (TESA) (affettata) - 200 gr

MOLLICA DI PANE 30 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SPICCHIO DI AGLIO 2

ROSMARINO 1 rametto

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta del galletto all'uva, lavate e fiammeggiate il galletto quindi salatelo e pepatelo all'interno. Pillottate i galletti con degli aghi di rosmarino.



- 2 Farcite i galletti con la mollica di pane, l'aglio tritato, gli acini d'uva tagliati a metà e il rosmarino.





3 Chiudete con la pancetta il foro da dove avete fatto entrare la farcia.



4 Fasciate anche il resto del corpo dei galletti con le fette di pancetta.



5 Legate i galletti con lo spago da cucina cosicchè in cottura la pancetta non cada.

Cuocete in forno per 30 minuti a 200°C. Servite il galletto caldo con il suo ripieno.

CONSIGLIO

Devo per forza fiammeggiare?

Sì fiammeggiare un pollo o un galletto è necessario per eliminare tutte le piccole piumette che ancora sono sul pollo.

Posso prepararlo prima?

Puoi farcirlo e coniarlo per bene e lasciare in frigorifero per un massimo di 12 ore per poi cuocere.