

SECONDI PIATTI

Galletto dorato agli aromi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1/2 galletto a testa
1 carota
sedano
cipolla
olio extravergine d'oliva
1 bicchiere di vino bianco
1/2 cucchiaino di zucchero
spinaci
1 cipolla di tropea
sale
trito di rosmarino
aglio e timo.

PREPARAZIONE

- 1 Prelessare il galletto con carota, cipolla e sedano cosicchè rilasci una buona parte di grasso.

Calare il galletto in acqua fredda così da ricavarne un buon brodo.





- 2** Far cuocere una mezz'oretta dato che poi sarà completato in forno.
Tagliare la porzione, posarla sulla placca da forno unta con poco olio e condire con sale e un trito di rosmarino, aglio e timo.
Infornare a 180°C.



- 3** Scaldare, senza far bollire, un bicchiere di vino bianco, in cui sarà stato sciolto 1/2 cucchiaino di zucchero.



4 Bagnare, mentre procede la cottura, il galletto con questo liquido, il che conferirà, oltre al sapore, un interessante lucidità alla pelle.

Servire la carne su un letto di spinaci, decorando il tutto con cerchi di cipolla tropea e col sugo di cottura della carne rimasto in teglia.



