

SECONDI PIATTI

Gallina bollita e salsa verde

di: *bicci88*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

1 gallina
carota
sedano
cipolla
chiodi di garofano.

PER LA SALSA VERDE

1 mazzo di prezzemolo
mollica di 1 panino
aceto
2 acciughe sotto sale
2 cucchiaini di capperi sottaceto
2 tuorli d'uovo
olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

- 1 Bollire la gallina tagliata a pezzi con una carota, del sedano e una cipolla con dei chiodi di garofano.

Nel frattempo, preparare la salsa verde tritando un ciuffone di prezzemolo, la mollica di un panino bagnata con dell'aceto, 2 acciughe sotto sale pulite e lavate, 2 cucchiaini di capperi sottaceto e 2 tuorli d'uovo.

Dopo aver tritato tutto, aggiungere altro aceto e olio quanto basta.

