

SECONDI PIATTI

# Gallo al vino

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

1 gallo da 1 1/2 kg  
1 tazza d'olio  
1 1/2kg di patate  
2-3 cucchiaini di burro  
2 cipolle tritate  
1/2 tazza di vino bianco secco  
sale  
pepe  
cannella  
chiodi di garofano

## PREPARAZIONE

- 1** Pulite bene il gallo, lavatelo e tagliatelo a pezzi. Colatelo e infarinate i pezzi, mettete il burro in una casseruola e friggeteli.  
In un'altra casseruola mettete l'olio, le cipolle e gli odori. Aggiungete il gallo e quando si

tosteranno per un po' tutti insieme, spegneteli con il vino. Completate la salsa con l'acqua e lasciateli bollire.

Pulite le patate, tagliatele in piccoli cubi e friggetele. Quando la cottura del pollo sarà quasi ultimata, aggiungete le patate. Dopo 3-4 minuti togliete dal fuoco.