

SECONDI PIATTI

La galantina

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 90 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO 250 gr
PETTO DI POLLO 450 gr
MORTADELLA 100 gr
PROSCIUTTO COTTO 100 gr
UOVA 2
TUORLO D'UOVO 2
PARMIGIANO REGGIANO 50 gr
LATTE INTERO 4 cucchiari da tavola
PISTACCHI 15
NOCE MOSCATA
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Tagliare la carne di vitello, di pollo, la mortadella a tocchetti molto piccoli e metterli in una ciotola e aggiungere il prosciutto cotto a dadini, le uova, i tuorli, il parmigiano, il latte, i pistacchi, interi o tritati, la noce moscata, il sale e il pepe.

Tagliare il sopra del barattolo con un apriscatole e versare il composto, pressando bene per far uscire l'aria e compattare il composto, riempirlo fino a 5 cm dal bordo, perché durante la cottura il composto aumenta di volume.

Mettere il barattolo in una pentola dai bordi alti, versare l'acqua e raggiungere il livello della carne, la cottura é a bagno maria per un ora e mezza.

A cottura ultimata togliere il barattolo, una volta freddo mettere in frigo per 3 ore o tutta la notte se si farà in anticipo. Tagliare anche il sotto del barattolo e far uscire il composto con delicatezza, tagliarlo a fette di un cm sistemandole su un piatto da portata, volendo decorare con stelline di gelatina.

NOTE

La carne di pollo che ho utilizzato é la sovracoscia, che cotta risulta più tenera e meno costosa. Per un sapore particolare aggiungere il tartufo scorzone grattugiato.