

GALLINA in BRODO

Ingredienti per 2 persone:

1 gallina da 1 Kg circa disossata - 1 cipolla bianca grande - 1 carota grande - 1 patata grande - 1-2 pomodori pachino o ramati sedano q.b.

Procedimento:

Riempite una pentola alta con acqua e portate ad ebollizione. Aggiungete il sale e la gallina disossata fatta precedentemente in pezzi, la patata grande tagliata in due o tre pezzi, la carota tagliata a pezzi, i pomodori tagliati a metà ed un pezzo di sedano. Fate cuocere a fuoco basso per circa 2 ore. Ogni tanto mescolate lentamente con un cucchiaio di legno e controllate lo stato di cottura della gallina infilzando la carne della gallina con una forchetta. Una volta cotta ponete la gallina e i condimenti (carota, patata, sedano e pomodoro) in un piatto. Se desiderate lasciate una parte del brodo vegetale nella pentola da utilizzare per cuocere dei cappelletti o tortellini di carne. Sicuramente i tortellini saranno più saporiti. Servite in tavola la gallina in brodo con i ravioli o tortellini.

www.ariosto.it

A tavola con Ariosto



by Enza