

# Galletti in bottaggio

pietanza o piatto unico per 2 persone

## Ingredienti

Galletti puliti e fiammeggiati	n	1	Verza ancora da pulire	g	500
Olio d'oliva	g	25	Pomodori perette od equivalente	n	1
Pancetta tritata	g	15	Dado per brodo	n	1/2
Carota tagliata a piccoli dadi	g	50	Aglione - spicchi	n	1
Sedano tagliuzzato	g	30	Prezzemolo da tritare con l'aglio	q	6
Vino bianco secco	g	60	Sale e pepe	q	6

Ore	18,10	Pulite e, con la fiamma del gas, bruciate eventuali piume del galletto. Tagliatelo poi in ottavi
	18,20	A fiamma vivace, insieme alla pancetta tritata, rosolatelo nell'olio
	18,35	Togliete il galletto dal fuoco accantonandolo e, nell'unto rimasto, soffriggete lentamente sedano e carota
	18,40	Eliminate le prime foglie, eventuali costoni e torsolo alla verza. Lavate bene il resto sotto l'acqua corrente
	18,45	Aggiungete 60 g di vino al soffritto e circa mezzo dado
	18,46	In una pentola capace portate ad ebollizione due dita d'acqua alla quale aggiungerete le verze coprendole
	18,55	Dopo 7/8 minuti scolatele, strizzatele e unitele al soffritto insieme al pomodoro tritato. Coprite e cuocete
	19,50	Scoprite e fate asciugare eventuale acqua in eccesso. Preparate il battuto di prezzemolo ed aglio
	19,55	Le verze dovrebbero essere cotte. Unite il galletto, mescolate e regolate di sale e pepe
	20,00	Completate con il battuto di prezzemolo ed aglio e servite