

Galletti in bottaggio

pietanza o piatto unico per 2 persone

Ingredienti

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

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, rosolate nel'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