

COQ AU VIN

Ingredienti

- lardo (100gr)
- farina (10gr)
- vino rosso (75ml)
- sale
- 1 cipolla
- burro (60gr)
- pane casereccio (200gr)
- 4 scalogni
- concentrato di pomodoro (2 cucchiaini)
- cognac (5ml)
- pepe nero
- pollo (1.50gr)
- Funghi Champignon Findus (200gr)

Come si prepara

Sminuzzate cipolla e scalogni, tagliate a dadini il lardo e mettetelo in una pentola di terracotta, a fuoco basso, finché sarà sciolto.

Adagiate ora il galletto nella pentola e fatelo dorare su tutti i lati, aggiungete quindi la cipolla e il cognac, e quando l'alcol sarà ben caldo dategli fuoco.

Togliete il galletto e il lardo dalla pentola e aggiungete al fondo di cottura il cucchiaio di farina, mescolando e facendole assorbire completamente il lardo fuso.

Aggiungete il vino rosso, il concentrato di pomodoro e gli scalogni. Salate e pepate.

Rimettete il galletto nel tegame, copritelo e fatelo cuocere a fuoco dolce per almeno 1 ora e mezza.

Nel frattempo fate stufare in 20 gr di burro gli champignon per 15 minuti.

Friggete i crostini, nel burro restante, e teneteli al caldo.

Quando sarà pronto, tagliate il galletto a pezzi e adagiateli in un piatto da portata, con al centro gli champignon e il sugo di cottura per condimento.

A parte servite i crostini.

Difficoltà: 3

Tempo: 60

Tags

occasioni speciali, new, feste, carni bianche, tradizionale, pollame, Coq au vin, pollo al vino, galletto, mediterraneo

