

GALLINA 'MBOTTONATA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- sale
- rosmarino
- 1 cipolla
- coriandolo
- pangrattato (50gr)
- patate
- 3 chiodi di garofano
- 1 sedano
- 1 carota
- cannella
- 1 uovo
- 1 scalogno
- noce moscata
- vino bianco secco (65ml)
- passata di pomodori (15gr)
- pepe nero
- mandorle dolci pelate (15gr)
- gallina (1500gr)
- pistacchi (15gr)
- Magia di Funghi Findus (50gr)

Come si prepara

Far scongelare la Magia di Funghi Findus, eliminare l'acqua in eccesso e rosolarli per 3 minuti in un padellino con un cucchiaino d'olio.

Far appassire lo scalogno in un cucchiaino d'olio per 5 minuti a fuoco medio, aggiungere l'alloro e le interiora della gallina.

Cuocere a fuoco lento, per circa 20 minuti, finché le interiora diventeranno tenere. Se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo, aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco secco.

A cottura eliminata eliminare la foglia d'alloro.

A parte, in un padellino antiaderente, tostare le mandorle a fuoco medio, con un filo d'olio, per 4

minuti.

In una ciotola amalgamare tutti gli ingredienti, il pangrattato, l'uovo, i pistacchi, la cannella, la noce moscata, il coriandolo, le mandorle tostate, il rosmarino, il pepe, la Magia di Funghi Findus e le interiora ottenendo un impasto abbastanza compatto.

Farcire con questo composto la gallina, cucirla con il filo da cucina e con l'ago e procedere con la sua cottura.

Far bollire la gallina farcita in 3 litri d'acqua con i classici odori, cioè cipolla, sedano, carota, patata, chiodi di garofano più un cucchiaio di passata di pomodori e sale.

La gallina sarà cotta dopo un paio di ore da quando l'acqua bolle. Togliere la gallina dal suo brodo, aspettare che si raffreddi un po', quindi tagliarla a fette e disporla nel piatto da portata.

Accompagnare con un contorno di purè di patate.

Difficoltà: 3

Tempo: 50

Tags

occasioni speciali, natale, new, feste, pollo, tradizionale, Gallina 'mbottonata, carni ripiene, farciture, mediterraneo