

## Galletto brasato



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 45

Dosi per 4 persone

Pulisci il galletto e taglialo in 4 pezzi; prepara un trito con il sedano e la cipolla e mettilo a soffriggere in una casseruola con l'olio per qualche istante. Unisci quindi la carne, profuma con la salvia e l'alloro, aggiusta di sale e pepe e lascia rosolare il tutto per circa 5 min.

Taglia la pancetta a dadini ed uniscila in casseruola, bagna con il vino e fallo sfumare. Copri e prosegui la cottura per 25 min. eliminando l'unto che si sarà formato.

A parte, pesta in un mortaio l'aglio con i filetti d'acciuga, l'aceto ed un cucchiaino di senape. Versa la salsina preparata sul galletto e lascia insaporire il tutto per 10 min. Servi il galletto caldo, ben intinto nel suo sugo.

### Ingredienti per 4 persone

- **Per il galletto:**
- 1 galletto

- 2 spicchi d'aglio
- 2 filetti d'acciuga
- 3 cucchiari di aceto di vino
- 1 cipolla
- 2 coste di sedano
- 4 cucchiari di olio EV d'oliva
- 80 gr di pancetta
- 1 bicchiere di vino bianco
- alloro
- senape gialla
- salvia
- sale e pepe