Gallina ripiena bollita con salsa



Esecuzione: Media

Preparazione: 30

Cottura: 2h 30

Dosi per 4 persone

Prepara il ripieno mescolando il pangrattato, il burro morbido, il grana grattugiato, le uova, 1 spicchio d'aglio tritato, sale, pepe, noce moscata e, se necessario, poco brodo. Forma una palla, inseriscila nella gallina e legala con spago da cucina. Fai bollire abbondante acqua in una pentola con la cipolla, 1 gambo di sedano, 1 carota, l'alloro e un rametto di prezzemolo; sala e immergivi la gallina, cuoci con il coperchio per circa 2 h a fuoco basso.

Prepara la salsa tritando i cipollotti, il sedano, la carota e l'aglio rimanenti e falli rosolare con l'olio e le erbe aromatiche tritate. Unisci 3 cucchiai di aceto, lo zucchero, sala, pepa e fai addensare. Aggiungi 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro diluito in poco brodo, metti il coperchio e cuoci per 30 a fuoco basso, versando di tanto in tanto poco brodo e mescolando. Alla fine sala, pepa e spolverizza con la paprica. Scola la gallina, slegala e servila con il suo ripieno e la salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 1 gallina di 1,2 kg pulita
- 100 g di pangrattato
- 30 g di burro
- 200 g di grana
- 2 uova
- 2 spicchi d'aglio
- noce moscata
- 1 dl di brodo
- 1 cipolla
- 2 gambi di sedano
- 2 carote
- 1 foglia di alloro
- prezzemolo
- 6 cipollotti
- 1,5 dl di olio EV
- 3 cucchiai di erbe tritate (rosmarino, salvia e basilico)
- aceto di vino
- 1 cucchiaio di zucchero
- concentrato di pomodoro
- paprica
- sale e pepe