Gallo RUSPANTE alla BIRRA

INGREDIENTI (3 per.)

- Mezzo Gallo* ruspante a pezzi o sei fusi di pollo o 3 cosce di pollo
- Birra bionda 500 ml
- 2 spicchi d'aglio
- Un rametto di rosmarino
- Origano secco q.b
- 1 cucchiaino di Maizena o Fecola di patate
- Sale
- Olio di oliva

** il gallo ruspante ha un sapore più intenso del pollo che rimane comunque un alternativa molto valida.*

1

In una pentola capiente portare a temperatura 5/6 cucchiai di olio di oliva con due spicchi d'aglio interi, un rametto di alloro e una generosa spolverata di origano secco.

Disporre in pentola il pezzi di carne e farli rosolare per 5/8 minuti rigirandoli con frequenza (devo prendere colore ma non bruciare).

2

Aggiungere la birra che dovrà quasi coprire la carne.

Una volta a bollore lasciar cuocere per 10 minuti senza coprire per lasciar dissipare l'alcol.

Poi chiudere la pentola con un coperchio e cuocere a fuoco medio per 20 minuti.

Durante la cottura rigirare i pezzi di carne di tanto in tanto.

3

Salare con tre prese di sale fino e completare la cottura per 10/15 minuti senza coperchio.

Ultimata la cottura togliere i pezzi di carne e addensare il sugo aggiungendo la maizena poco alla volta rigirando il sugo per non formare grumi.

Rimettere la carne in pentola e rigirarla nel sugo.

L'ideale è lasciar riposare la carne in pentola con il coperchio per 30/40 minuti prima di riscaldare nuovamente e servire.

4

Puoi servire.

BUON APPETITO

Se avanzano dei pezzi si possono conservare in frigo per un paio di giorni o congelare.

Ricetta gustosa e ottima per mantenere morbide e succose le carni bianche che risultano tipicamente asciutte.

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali

www.RicetteOrizzontali.it