

[RЯ]

(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Gallo in umido*



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora e 15 minuti** Tempo

Attrezzatura : **coltello, tegame, setaccio o frullatore, piatto da portata**

## **Ingredienti**

- 1 pollo
- 80 gr di pancetta
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 5 foglie di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 40 gr di burro
- 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

## **Preparazione Gallo in umido**

### **Passo 1.**

Tagliate il pollo a pezzetti (tipo spezzatino).

### **Passo 2.**

Fate rosolare bene in un tegame, i bocconcini di pollo e la pancetta tritata finemente in 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva, versate un bicchiere di vino salate e pepate.

### **Passo 3.**

Aggiungete la cipolla affettata, la carota e la costa di sedano a pezzetti, uno spicchi d'aglio intero e un cucchiaio di concentrato di pomodoro.

### **Passo 4.**

Aggiungete le foglie di dalvia, il rametto di rosmarino e tanta acqua calda da ricoprire il pollo e le verdure.

### **Passo 5.**

Fate cuocere 45 minuti.

### **Passo 6.**

Quando il pollo sarà ben cotto toglietelo dal tegame e disponetelo su un piatto da portata, fate restringere il sughetto con le verdure.

## **Passo 7.**

Se desiderate un sughetto denso frullatelo con le verdure, altrimenti setacciatelo, scioglietevi una noce di burro e versatelo sui bocconcini di pollo.

## **Passo 8.**

Servite il piatto ben caldo.

### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)