

## GALLINA PADOVANA IN TOCIO CON PATATE

preparazione: 15 minuti

cottura: 60 minuti

difficoltà: bassa

Pulite, lavate ed eviscerate la gallina, quindi tagliatela a pezzi. Tritate gli scalogni, poneteli in una padella con olio ben caldo, unite i pezzi di gallina e rosolateli in una padella assieme al rosmarino. Salate e pepate, bagnate con la Malvasia di Merlara, unite la salsa di pomodoro e coprite con il brodo. Lavate e sbucciate le patate, tagliatele a pezzi e unitele al resto a metà cottura. Bagnate con altro brodo se necessario durante la cottura.

Servite la gallina ben calda con il suo sugo.

### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 1 gallina padovana
- 4 scalogni
- 4-5 patate di media grandezza
- 1 rametto di rosmarino
- poco brodo
- 1 bicchiere di Merlara Malvasia Doc
- salsa di pomodoro
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

### VINO CONSIGLIATO

Merlara Rosso Doc

