

BRASATINO DI GALLINA PADOVANA CON MELE RENETTE E PATATE CROCCANTI

preparazione: 15 minuti

cottura: 3 ore

difficoltà: bassa

Pulite e disossate la gallina, conservando i ritagli e gli ossi.

Versate in una casseruola 2 litri d'acqua fredda, tuffatevi i ritagli e gli ossi assieme a una carota, un pezzetto di sedano e una cipolla e portate a bollire, schiumando le parti grasse. Lasciate bollire per circa 2 ore, quindi passate al setaccio.

Trascorso questo tempo, tagliate la carne a dadi piuttosto grossolani e fateli rosolare in un tegame con dell'olio, la rimanente verdura (esclusa la patata) mondata e tagliata a pezzetti e gli odori (salvia, alloro, rosmarino e spezie); quindi salate e pepate, sfumate con il vino, fatelo evaporare e continuate la cottura della carne aggiungendo il brodo, fino a raggiungere la cottura desiderata (30').

Sbucciate la mela e tagliatela a dadini, fatela saltare in una padella con una noce di burro e un po' di cannella in polvere. Tagliate la patata a fette sottili aiutandovi con l'affettatrice o la mandolina, quindi friggetele in olio d'oliva.

Disponete in un piatto da portata il brasatino di gallina e servitelo accompagnandolo con le mele saltate in padella e le patate croccanti.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 gallina padovana
- 2,5 dl di Merlara Malvasia Doc
- 1 mela renetta
- 1 patata
- 1 costa di sedano
- 2 carote
- 2 cipolle
- 2 chiodi di garofano
- 2 foglie di alloro
- 2 bacche di ginepro
- salvia, rosmarino
- burro
- cannella
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

GIANLUCA DA RIN PERETTE

RISTORANTE ALL'ANTICA ALA – CASTELLO DI BEVILACQUA, BEVILACQUA

VINO CONSIGLIATO

Merlara Malvasia Doc

