

RICETTE PADOVANE

Sugo di Gallina Padovana

Ingredienti:

1 gallina padovana.
300 g. polpa di pomodoro.
½ bicchiere vino bianco secco.
1 gambo di sedano.
2 carote.
1 cipolla dorata.
1 scalogno.
1 ciuffo di prezzemolo.
1 dl olio.
Sale e pepe q.b.

Ricetta:

Pulite, fiammeggiate e lavate la gallina.
Tagliate a pezzi la gallina avendo cura di non spezzare le ossa.
Tritate finemente la cipolla.
Scaldate l'olio in tegame, possibilmente di terracotta, e rosolatevi il pollo con la cipolla.
Bagnate con il vino bianco, coprite con un coperchio e lasciate cuocere a fiamma bassa per un quarto d'ora.
Nel frattempo tritate grossolanamente le carote, il sedano, il prezzemolo e lo scalogno.
Togliete dal tegame la gallina e una volta raffreddato a sufficienza eliminate tutte le ossa e cartilagini.
Appena avete tolto la gallina dal tegame versatevi il trito di verdure preparato e lasciatelo cuocere a fiamma bassissima.
Passate la carne e la pelle della gallina in un trita carne o tritateli molto finemente a mano.
Unite il macinato di gallina al soffritto di verdure, salate, pepate e aggiungete la polpa di pomodoro.
Coprite con un coperchio il tegame del sugo e continuate la cottura a fiamma bassa per almeno un'ora, mescolando spesso.
Questa salsa è ottima per condire gnocchi di patate, bigoli o fare pasticcini, lasagne.