

SECONDI DI POLLAME

Gallina 'mbriaca

Tradizione: Orvieto (TR), Umbria, Lazio

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

Pollo ruspante tagliato a piccoli pezzi	1
Vino rosso	100 cl
Cipolla piccola	1
Sedano	1 costa
Carota	1
Aglione	1 spicchio
Salvia	
Rosmarino	
Timo fresco	1 rametto
Prezzemolo	alcune foglie
Farina	
Sale	
Pepe in grani	
Olio d'oliva	

■ Preparazione

- 1 La gallina 'mbriaca è un tipico piatto della cucina del centro Italia, e richiede materie prime di ottima qualità.
- 2 Come per tutte le ricette di tradizione, ne esistono diverse varianti; quella che vi proponiamo è stata più volte collaudata con successo.
- 3 Di rigore l'abbinamento con un vino umbro o toscano: Sangiovese, Montefalco Rosso, un Chianti giovane...
- 4 Preparete la marinata: mescolate in una bacinella sufficientemente capiente cipolla, aglio, carota, sedano e prezzemolo, che avrete grossolanamente tritato, e alcuni granelli di pepe nero con circa tre quarti di litro di vino; aggiungete il pollo a pezzi e lasciate marinare in frigorifero per almeno una notte.

- 5 La cottura. Preparate un mazzetto odoroso con rosmarino, alcune foglie di salvia, timo a piacere e legatelo con del filo di cotone; eviterete così di trovarvi il sugo di cottura pieno di foglioline.
- 6 In una larga padella fate scaldare l'olio con il mazzetto odoroso; quando l'olio fuma aggiungete i pezzi di pollo ben scolati, e fateli rosolare a fuoco vivace da ogni lato, badando che non attacchino.
- 7 Quando la carne avrà preso colore, salate, spolverizzate con una manciata di farina e fate brevemente insaporire; aggiungete il vino rimasto (non quello della marinata) e continuate la cottura a fuoco lento e a padella coperta sino a che il pollo sarà ben tenero.
- 8 Se dovesse asciugare troppo aggiungete poca acqua o altro vino rosso. Servite ben caldo, accompagnato da patate al forno.