

GALANTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 gallina disossata
- 400 g di carne macinata
- 200 g di lardo fresco
- 2 uova
- 100 g di lardo sbianchito a pezzetti
- 100 g di prosciutto a pezzetti
- 100 g di lingua salnitrate
- pistacchi
- tartufi
- sale
- pepe
- noce moscata
- vino marsala

Condire la gallina disossata con sale, pepe, noce moscata, marsala.

Lardo sbianchito: mettere il lardo a fette per circa 20 minuti, poi sciacquare in acqua fredda.

Mescolare la carne macinata con tutti gli altri ingredienti, riempire la gallina disossata con il composto, cucire con filo bianco, avvolgere in un telo e legare strettamente; far bollire la galantina, insieme alla carcassa ed agli aromi soliti per il brodo, per circa due ore.

Far raffreddare sotto un peso, tagliare a fette e servire con gelatina.