

# GALLETTI AL GINEPRO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 galletti
- 60 g di burro
- 1 scalogno
- 1 bicchierino di gin
- alcune bacche di ginepro
- 1 mestolo di brodo
- sale
- pepe

Fate fondere il burro e adagiatevi i galletti, facendoli ben rosolare da ogni parte.

Spruzzateli con il gin e, non appena il distillato sarà caldo, infiammatelo.

Cospargete i galletti con lo scalogno tritato e il ginepro pestato grossolanamente.

Salate, pepate, bagnate con il brodo e passate galletti in forno caldo a 220°C; cuoceteli per circa tre quarti d'ora bagnandoli di tanto in tanto con poco brodo.