

# GALLETTI ALLA BIRRA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 galletti
- 6 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 2 cipolle
- 50 cl di birra
- 200 g di funghi champignon
- 1 mestolo di brodo
- sale
- pepe

Mettete l'olio in una casseruola e fatevi rosolare le cipolle tagliate a listarelle.

Pulite i galletti, apriteli e schiacciateli quindi adagiateli nella casseruola e fateli rosolare per circa 10 minuti. Salateli e pepateli da entrambe i lati.

Unite i funghi tagliati a lamelle e fateli appassire per circa 1 minuto.

Cominciate ad aggiungere poco alla volta la birra.

Cuocete a fiamma allegra e senza coperchio; una volta cotti i galletti devono risultare con poco sughetto.

Servire caldi.