

# GALLETTI IN SALSA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 galletti
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 200 g di funghi coltivati
- 1 cipolla
- 1 peperone
- 200 cl di brodo
- 1 tazza di gelatina
- 100 g di burro
- 1 tartufo
- 20 g di pangrattato
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di farina
- 1 bicchiere di panna
- sale
- pepe

In una casseruola con 50 g di burro fate soffriggere dolcemente la cipolla tritata, per alcuni minuti; quindi aggiungete i funghi tagliati a fettine e le frattaglie dei galletti.

Lasciate rosolare tutt'assieme per 5 minuti, poi togliete dal fuoco, passate il soffritto al tritatutto e raccogliete il ricavato in una ciotola.

Unitevi il peperone, il prezzemolo e il tartufo tritati, il pangrattato, l'uovo, una presa di sale e una macinata abbondante di pepe e mescolate con un cucchiaino di legno.

Farcite i galletti con il composto preparato, chiudete l'apertura con uno stecchino, infine legate le cosce e le ali con dello spago da cucina.

Versate il brodo in una pentola capace, mettetevi i galletti farciti e fateli cuocere a lieve bollore per un'ora circa.

Al termine della cottura, togliete la pentola dal fuoco e lasciate raffreddare i galletti nel brodo.

Fate fondere il resto del burro in un pentolino, a calore moderato, quindi unite la farina, diluite con un mestolo del brodo di cottura dei galletti e con un bicchiere di panna e fate cuocere il tutto per 10 minuti.

Passate la salsa al setaccio, raccoglietela in una terrina, incorporatevi la gelatina e regolate di sale e pepe.

Sgocciolate i galletti, ormai freddi, dal brodo, eliminate lo spago, privateli della pelle e sistemati su un piatto di portata.

Rovesciate sopra i galletti la salsa preparata, facendo in modo che ne siano completamente ricoperti.

Lasciate i galletti in frigorifero per un quarto d'ora prima di portarli in tavola.