

GALLETTI LESSATI CON VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 galletti di 500 g di pronti per la cottura
- sale
- pepe bianco
- 1 pizzico di zenzero in polvere
- 4 rametti di dragoncello
- 100 cl di fondo chiaro di pollo
- 1 cipolla
- 100 g di sedano
- 100 g di zucchine
- 100 g di rape bianche
- 70 g di burro
- 8 cl di sherry secco
- 12 cl di panna

Lavate con cura i galletti sotto l'acqua corrente, asciugateli e salateli internamente ed esternamente.

Insaporite la cavità addominale anche con pepe macinato di fresco e con un pizzico di zenzero e inseritevi qualche rametto di dragoncello.

Praticate un taglio nella pelle ai lati dell'apertura addominale e inseritevi le cosce, in modo che i galletti rimangano in forma durante la cottura.

Fate bollire il fondo di pollo in una casseruola fino a ridurlo a metà della quantità iniziale.

Mondate la cipolla e tagliatela in quarti; pulite le altre verdure e riducetele a tocchetti uniformi.

Fate rosolare tutti gli ortaggi in una capace casseruola con 20 g di burro, a fuoco dolce per pochi minuti, quindi versate nel recipiente il fondo ridotto e lo Sherry e mettetevi i volatili.

Fate cuocere a calore moderato e recipiente coperto per 40 minuti, dopodichè togliete i galletti dalla casseruola, avvolgeteli in un foglio di carta stagnola e teneteli in caldo.

Passate al setaccio il fondo di cottura, premendo leggermente le verdure, raccogliete il ricavato in un pentolino pulito e fatelo ridurre ad un quarto, quindi unite la panna, mescolando con una frusta, regolate di sale e fate cuocere a calore moderato per qualche minuto.

Togliete la salsa dal fuoco e incorporatevi il resto del burro, ben freddo, aiutandovi con un frullatore a immersione.

Liberate i galletti dalla carta stagnola, divideteli a metà e metteteli in quattro piatti individuali.

Cospargeteli con un poco della salsa preparata e serviteli con contorno di patate bollite alle erbe.