

# GALLETTO RIPIENO AL RAGÙ

Ingredienti per 4 persone:

- 1 galletto ruspante di 2000 g di con interiora
- 150 g di mollica di pane
- 2 uova
- 80 g di canestrato pugliese grattugiato
- prezzemolo tritato
- cipolla
- aglio
- 1 cucchiaio di vino bianco
- salsa di pomodoro
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Tritare finemente le interiora lavate ben bene; rosolarle in olio con aglio, cipolla, prezzemolo; salare, pepare e stemperare con un cucchiaio di vino.

Una volta stiepidite unirvi mollica, formaggio, uova e mescolare.

Farcire il galletto e cucirlo.

Rosolarlo in olio con aglio e cipolla; sfumare col vino e unire la salsa di pomodoro.

Cuocere per 2 ore.