

GALLINA ALLA MELAGRANA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 gallina
- 4 melagrane mature
- 25 cl di panna
- 1 bustina di funghi secchi
- 40 g di burro
- 2 cipolline
- salvia
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Rosolate la gallina in metà burro e olio.

Aggiungete una cipollina intera, spruzzate con acqua calda.

Cuocete in forno per circa un'ora a 180°C.

Schiacciate nel passapatate i chicchi di melagrana e versate il sugo sulla carne.

Insaporite l'altra cipollina tritata nei restanti burro e olio, aggiungete i funghi ammorbiditi in acqua e strizzati, cuocete 15 minuti e uniteli alla gallina.

A fine cottura togliete volatile e cipollina, frullate il sugo, amalgamatevi panna, salvia, sale, pepe.

Fate addensare a fuoco dolce.

Servite la gallina tagliata a pezzi, con la salsa, i chicchi di melagrana e le cipolline stufate.