
GALLINA ALLA VERNACCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 gallina
- 1 cipolla
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 50 cl di vernaccia
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- noce moscata
- crostoni di pane casereccio
- sale

In una casseruola scaldate l'olio e prima soffriggetevi la cipolla, poi la gallina tagliata a pezzi.

Salate a spolverizzate con la noce moscata.

Mescolate.

Bagnate con un po' di Vernaccia e due cucchiaini di acqua, fate evaporare e continuate fino a consumazione del vino portando a cottura a fuoco moderato.

Alla fine cospargete con il prezzemolo tritato.

Disponete i crostoni di pane sul piatto da portata tenuto in caldo, spruzzateli con il sugo di cottura e sopra disponete i pezzi di gallina.

Servite ben caldo.