

SPEZZATINO DI GALLETTO

Ingredienti per 2 persone:

- 300 g di carne di galletto
- 30 g di scalogno
- 1/2 spicchio di aglio
- 2 fondi di carciofo bolliti
- 200 g di pomodori
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 5 g di burro
- sale
- pepe bianco
- 6 cl di vino bianco secco
- 1 cucchiaino di rosmarino

Tagliate la carne a cubetti di 1 cm di lato; mondate lo scalogno e tritatelo finemente insieme all'aglio; riducete a spicchi i fondi di carciofo.

Scottate i pomodori, pelateli, divideteli in quarti, privateli dei semi e tagliate la polpa a filetti.

Fate scaldare l'olio e il burro in una padella capace, rosolatevi i cubetti di galletto, già cosparsi con sale e pepe, a fuoco medio, senza farli colorire.

Unite il trito d'aglio e scalogno e i fondi di carciofo, fate soffriggere tutt'assieme per pochi minuti, poi bagnate col vino, aggiungete i pomodori e fate cuocere a calore moderato per 6-8 minuti, in modo che la carne sia tenera e il fondo di cottura si sia ridotto e leggermente addensato.

Al termine, regolate di sale e pepe, cospargete con il rosmarino e servite con contorno di polenta.