



## *I sapori di una volta*

di  
Alice Nannetti

*Piatto preparato tipicamente nelle feste di Natale, perché molto ricco e non ci si poteva permettere di averlo sulla propria tavola ogni giorno. Preferibilmente anticipato da un gustoso brodino caldo*

*Riscoprire i sapori di una volta rispolverando ricette che le nostre nonne ci hanno tramandato e che non possiamo e non dobbiamo dimenticare*

# Gallina RIPIENA



### INGREDIENTI

1 gallina da 1,5 kg; 200 gr. di vitello macinato; 200 gr. di manzo macinato; 40 gr. di prosciutto crudo; 100 gr. di Parmigiano; 2 carote; mollica di pane; 3 rossi d'uovo; brodo; sale, pepe, noce moscata; sedano; cipolla; 1 chiodo di garofano. Occorrono anche: ago e filo per arrosti.



La prima cosa da fare è pulire e dissare la gallina partendo dal lato della schiena, avendo cura di mantenere intatte le estremità delle cosce e delle ali.

Se non ve la sentite potete chiedere al vostro macellaio di fiducia se lo fa per voi.



Prendiamo poi la mollica di pane (l'ideale sarebbe di pane tipo toscano), la facciamo a tocchetti e la mettiamo in una tazza con del brodo per farla ammorbidire.

Ora possiamo preparare il ripieno: in una ciotola abbastanza capiente uniamo il macinato di manzo e di vitello, il prosciutto tagliato a pezzetti, il parmigiano, i tuorli d'uovo, la mollica e le spezie in abbondante quantità.

Mescoliamo tutto energicamente con un cucchiaio di legno e andiamo a riempire la gallina col composto ottenuto.



Immergiamo la gallina ripiena e la lasciamo cuocere per un paio d'ore a fuoco moderato, ricordandoci di bucarla con un ago per evitare che si gonfi troppo e si rompa.

A cottura ultimata, sgocciolare la gallina e lasciarla riposare su un tagliere con un peso sopra.

Al momento della cena, tagliarla a fette e servirla su un piatto da portata, magari con abbondante salsa verde e le verdure del

brodo.

Questo è evidentemente un piatto invernale, ma una bella gallina ripiena bollita e tagliata a fette è ottima anche servita fredda nelle calde giornate estive.

Buon appetito a tutti!

