

MENU' D'AUTORE N. 11

Tiziana Penati



3 GALLINA STUFATA CON VERDURE IN CROSTA DI PANE

Ingredienti (per quattro persone)

1 gallina del peso di circa 1.200 g; 1 gambo di sedano; 2 carote; 6 cipolline; 4 pomodori a pera maturi; 100 g di porcini; 2 zucchine; 2 foglie di verza; ½ decilitro di olio extravergine d'oliva; brodo vegetale; 1 mazzetto guarnito; 1 spicchio d'aglio; sale e pepe quanto basta; pasta di pane.

Esecuzione

Fiammeggiare la gallina, pulirla e tenere da parte le rigaglie per altre preparazioni. Tagliare la carne in otto parti ed eliminare la pelle. In una larga casseruola con l'olio fare rosolare i pezzi di gallina da tutte le parti.

Unire le cipolline sbucciate e le carote, il sedano mondato, e lasciar brasare le verdure assieme ai pezzi di gallina per pochi minuti; poi portare a completa cottura aggiungendo il brodo vegetale e il mazzetto guarnito (sedano, carotina, timo e maggiorana). Aggiustare di sale e di pepe. Circa venti minuti prima che la cottura sia ultimata unire anche i pomodori, spellati e tagliati a pezzi, le zucchine, le foglie di verza

e i funghi (precedentemente nettati e fatti saltare in padella con poco olio e uno spicchio d'aglio). Levare i pezzi di gallina e disossarli. Servirli caldi nei piatti fondi, con il brodo e le verdure, oppure nelle classiche scodelle bianche ricoperte con uno strato di pasta di pane, cotta al forno sulla scodella.

I SEGRETI DELLO CHEF

● Un tempo le massaie brianzole cucinavano questo piatto quando il giorno dopo avevano un pranzo importante. Mettevano il recipiente con la gallina, sigillato con pasta di pane, sul bordo della stufa, per ottenere una cottura dolce e lenta.

● Lo stufato è una variante del brasato adatta per la

gallina, che va cotta a lungo. La «gallina vecchia» ha circa 24 mesi ed è saporitissima, soprattutto se ha mangiato granoturco: si riconosce dalla pelle dorata.

● Le verdure di questa ricetta possono variare secondo la stagione. Consigliabile, in primavera, l'aggiunta di asparagi e pisellini.

● Lo stufato di pollo più rinomato è il francese poulet au sang, dove il sugo, denso e scuro, è «legato» col sangue del pollo. È chiarissimo, invece, il sugo della fricasea di pollo, uno stufato con vino bianco e panna.

● Con questo piatto consiglio un vino Franciacorta rosso Cà del Bosco.

I PIATTI DEL MESE



1 SFOMATO DI
BROCCOLETTI
E GAMBERI



2 RISO AGLI STIMMI
DI ZAFFERANO
E MIDOLLO DI BUE



3 GALLINA STUFATA
CON VERDURE
IN CROSTA DI PANE



4 PESCHE
AL GELATO
E ZABAGLIONE



AMICA

GALLINA STUFATA
CON VERDURE
IN CROSTA DI PANE

A CURA DI SILVIA BENNA ROLANDI
FOTO DI RICCARDO MARCIALIS

