

Bocconcini di Gallina Padovana con porcini freschi

Procedimento: Preparare un buon brodo lasciando bollire tutti gli ingredienti per 2 ore e schiumando all'occorrenza. Nel frattempo disossare le cosce di gallina e tagliarle a bocconcini. Soffriggere la cipolla in una casseruola con un velo d'olio, quindi unirvi i bocconcini di gallina e fare rosolare per qualche minuto. Bagnare con il vino e, una volta evaporato, aggiungervi la buccia di limone e i filetti d'acciuga; salare, pepare e portare a fine cottura aggiungendo il brodo poco alla volta.

Ingredienti per 4 persone: 5 cosce di Gallina Padovana

1/2 cipolla tritata, 1 bicchiere di vino

Chardonnay dei Colli Euganei

6 porcini

3 cucchiaini di olio
extravergine d'oliva
dei Colli Euganei

1 cucchiaino di
prezzemolo tritato

la buccia di
1/2 limone tritata

2 filetti d'acciuga
sale e pepe

per il brodo:

3 l. di acqua fredda

2 carote

2 cipolle

1 costa di sedano

un pezzettino di cannella in canna

4 grani di pepe nero

1/2 Gallina Padovana



Pulire i porcini e tagliarli a fettine nel senso della lunghezza; scottarli velocemente da ambo i lati in una padella antiaderente con pochissimo olio; aggiustare di sale e pepe e concludere con una spolverata di prezzemolo. Non appena i bocconcini saranno cotti, portarli in tavola accompagnandoli con qualche cucchiaino di porcini saltati.

Vino consigliato: Colli Euganei Cabernet.

Antica Trattoria Ballotta 49 

Via Carromatto, 2 – Torreglia

T +39 049 5212970 – F +39 049 9933350

E info@ballotta.it – www.ballotta.it

Chiuso il Martedì.