

MINISTRA DI RISO E GALLINA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 120
Gallina kg. 1
Mazzetto guarnito di erbe aromatiche
Carota gr. 50
Cipolla gr. 50
Sedano gr. 20
Grana Padano gr. 40
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Fate cuocere in un tegame di terracotta con due litri e mezzo di acqua la gallina con il mazzetto guarnito, il pepe e il sale necessario a ebollizione dolcissima.

A cottura ultimata togliete la gallinella e tenetela in caldo con un poco del suo brodo.

Filtrate del brodo con una salvietta, rimettetelo nella pignatta, portate a bollore e gettatevi il riso. Fate cuocere, al dente, rimettendovi la gallina disossata tagliata a listarelle, mescolate con il Grana Padano grattugiato, regolate di sale e pepe e servite caldo.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

