

## Gallina ubriaca

### *Ingredienti:*

1 gallina.  
200 g. funghi.  
2 cipolle.  
½ l. vino rosso (Cabernet).  
2 bicchierini grappa.  
100 g. pancetta.  
1 ciuffo prezzemolo.  
1 spicchio aglio.  
1 rametto rosmarino.  
50 g. farina.  
100 g. burro  
1 cucchiaio olio  
Sale e pepe q.b.

### *Ricetta:*

Pulite, fiammeggiate la gallina e lavatela.

Asciugate la gallina e tagliatela a pezzi.

Infarinate leggermente i pezzi di gallina.

In un tegame sciogliete metà del burro con un cucchiaio d'olio e rosolatevi le parti di gallina, appena sono dorate spruzzatele con la grappa.

Salate, pepate, unite il rosmarino e bagnate con il vino; coprite con un coperchio e cuocete a fiamma bassa per mezz'ora, girando i pezzi di carne almeno un paio di volte durante la cottura.

Pulite e affettate i funghi.

Tritate il prezzemolo.

Tagliate a tocchetti le cipolle e a dadini la pancetta.

In un altro tegame rosolate nel burro la pancetta con la cipolla.

Aggiungete i funghi e il prezzemolo, abbassate la fiamma, coprite con un coperchio e continuate la cottura per un quarto d'ora mescolando spesso.

Salate e pepate la salsa di funghi e unitela al tegame con la gallina.

Dopo aver amalgamato bene i funghi alla salsa di cottura della gallina continuate la cottura sempre a fiamma bassa e a tegame coperto per un altro quarto d'ora.

Servite la gallina ubriaca appena pronta ricoprendola con la salsa e accompagnandola con una buona polenta veneta.