



Bigoli alla gallina imbriaga

Cosa vi serve...

Tempo di preparazione e cottura 12 ore di marinatura + 3 ore per cottura

Livello di difficoltà ricetta medio

Ingredienti per 4 persone 500 gr di bigoli al torchio freschi, 1 gallina romana (sono le migliori in quanto hanno molta carne), 3 carote, 2 cipolle gialle, 1 spicchio d'aglio, olio extravergine d'oliva q.b., 1 L di vino rosso, 1 rametto rosmarino, 4 chiodi di garofano, 8 bacche di ginepro, noce moscata q.b., sale e pepe q.b.

Preparazione...

Tagliare a pezzi la gallina in un recipiente con le verdure tritate grossolanamente, l'aglio, i chiodi di garofano, il ginepro, il rosmarino e una spolverata di noce moscata. Coprire di vino e lasciare il tutto a bagno per 12 ore. Successivamente far cucinare il tutto lentamente fino a quando, toccandola, la carne si dovrebbe staccare facilmente dall'osso (ricordarsi di mantenerla umida con acqua). A cottura ultimata togliere dal fuoco, lasciar raffreddare, togliere la pelle e dissossare la gallina. Ridurla in tanti pezzetti con un coltello, finché abbia le sembianze di un ragù bianco. Passare al setaccio o con un colino il fondo di cottura per eliminare eventuali piccoli pezzi di ossa. Rimettere la gallina a pezzettini e il fondo di cottura in una pentola, aggiustate di sale e pepe (non troppo) e ridurre finché non avrà la consistenza di una salsa leggermente liquida. Cuocere i bigoli, mettere la salsa in un tegame, unire i bigoli e mescolare bene. Se il tutto risultasse troppo secco, aggiungete un mestolino di acqua.



TRATTORIA AL RICORDO

Via San Francesco, 175 - 35121 Padova - Tel 049/66.07.33



alricordo.it



12 - 15 / 19 - 22



regionale



martedì / domenica a cena



12/40 Euro



free WI-FI

Il locale è situato nel pieno centro storico della città di Padova, a pochi passi dalla basilica del "Santo" (Sant'Antonio da Padova). Il locale è grazioso e all'apparenza nascosto sotto il porticato, in realtà una volta all'interno si scopre un ambiente curato nei minimi particolari e molto luminoso. All'ingresso nel locale sarete accolti da Nicolò, che vi farà accomodare e cercherà di mettervi subito a vostro agio. Alla Trattoria, potrete assaporare il gusto autentico e genuino degli ingredienti naturali, miscelati con arte dallo chef Stefano che vi farà riscoprire le ricette tipiche della cucina tradizionale regionale, aggiungendo naturalmente il suo tocco personale. Potrete scegliere il menu turistico, semplice, gustoso e a prezzo fisso, cambiato giornalmente in modo da andare incontro sia al turista che si intrattiene in città per più giorni sia alle persone che lavorano in zona e desiderano mangiare in modo sano e rapido. Oppure il menu con le specialità tipiche di carne e di pesce, che sarà in grado di soddisfare anche il palato più fine.