Guerrieri Rizzardi

Str. Campazzi, 2,
37011 Bardolino VR
Tel. 045-7210028 –
Fax +39-045-6212254
visite@guerrieri-rizzardi.it
info@pojega.it.
http://www.guerrieri-rizzardi.com/

Galina imbriaga co' e tajadele con Lagrein Rubino Trentino Doc 2020

Il Veneto, terra di ville e fattorie, ha una tradizione culinaria che privilegia le cosiddette carni di bassa corte, a partire dalla gallina, utilizzata dall'arrosto al bollito, ma anche per altri intingoli.

Particolarmente apprezzate sono la gallina Padovana, detta dal gran ciuffo per il suo più evidente attributo, documentata fin dal Cinquecento, e la gallina Polverara, affine alla precedente, che prende nome da un paese della Bassa.

La ricetta prevede che la protagonista finisca la sua vicenda terrena 'imbriaga', ovvero ubriaca di buon rosso, con specifico riferimento al Cabernet dei Colli Euganei che hanno fatto da sfondo alla sua vita.

Ingredienti per 4 persone

1 gallina Polverara o Padovana, 1 cipolla, 800 ml di vino rosso (Cabernet Franc), 100 g di pancetta affumicata, 100 g di funghi champignon, 100 g di farina 00, 50 g di brandy, 50 g di burro, 1 rametto di rosmarino, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato

Ingredienti per le tagliatelle

100 g di polpa di gallina, 100 g di faraona, 100 g di polpa d'anatra, 100 g di polpa di coniglio, 100 g di cuori di pollo o anatra, 1 costa di sedano, 1 cipolla, 1 carota, 1 spicchio d'aglio, 1 bicchiere di vino bianco, 100 g di olio extravergine d'oliva, 100 g di Grana Padano grattugiato, brodo di carne, Rosmarino

Preparazione

Tagliate la gallina in 4 o 8 pezzi, che dovrete infarinare e rosolare a fuoco vivo in una teglia a doppio fondo, rigirandoli di tanto in tanto di modo che prendano colore uniformemente.

Bagnate con il brandy, aggiungete il sale e coprite con vino rosso; portate a bollore e poi abbassate la fiamma per una cottura lenta di circa due ore.

A tempo debito sciogliete in una seconda pentola il burro con un rametto di rosmarino; aggiungete cipolla, pancetta e funghi, dopo averli tagliati a listerelle, lasciando cuocere a fuoco lento per un quarto d'ora.

Quasi allo scadere del tempo di cottura della gallina, aggiungete questo composto e lasciate bene amalgamare sul fuoco.

Servite la gallina con abbondante salsa accompagnando con polenta gialla o bianca.

Quanto alle tagliatelle, tritate le verdure e fatele soffriggere in un tegame con un velo d'olio.

Passate la polpa di gallina, anitra, faraona e coniglio, e le frattaglie, nel tritacarne e aggiungetele al soffritto;

bagnate con il vino bianco e lasciate cuocere a fuoco lento per 90 minuti circa aggiungendo del brodo al bisogno e quanto basta di sale alla fine.

Al momento buttate la pasta fresca in una pentola d'acqua bollente salata; fatela cuocere per qualche minuto, scolatela rapidamente e spadellatela con il ragù, aggiungendo formaggio grattugiato a piacere.

Chef: Paolo Piovan

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Ferra Soave Classico Doc 2021		**13€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Delara Montebaldo Bardolino Doc 2021		**13€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Amarone della Valpolicella Riserva Villa Rizzardi 2016		**48€**	**si**	**Lo trovi da...**	

Munus Rosso Veronese IGT 2021		**13€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Keya Chiaretto di Bardolino Classico 2022		**8.90€**	**si**	**Lo trovi da...**	