

# GALLINA AGLI AROMI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 gallina di 1000 g
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 ciuffo di prezzemolo
- molte foglie di mirto
- alcuni grani di pepe
- sale

Pulire, fiammeggiare e legare la gallina.

Cuocerla per 1 ora e 1/2 in acqua con la cipolla, il sedano, la carota, il prezzemolo, il sale e il pepe.

Tagliarla a pezzi e sistemarla in un piatto dove avrete disposto uno strato di foglie di mirto, ricoprirla con altre foglie di mirto e con un vassoio tondo.

Lasciarla così almeno 12 ore in modo che la carne prenda il profumo dell'erba aromatica.