GALLINA IN SALSA ROSA

Ingredienti per 6 persone:

- 1 gallina
- 80 g di burro
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 bicchiere di latte
- 1 scatola di pomodori pelati
- sale
- pepe

Rosolate nel burro la gallina tagliata a pezzi.
Aggiungete il vino bianco, il latte e i pelati passati al mulinetto.
Salate e pepate abbondantemente.
Coprite il recipiente e cuocete a fuoco moderato per un'ora e mezzo circa.
Alla fine si sarà formata una saporita e densa salsa color rosa che, oltre ad avere un sapore squisito, è anche molto decorativa.
Servite sul piatto da portata la gallina ben ricoperta da questa salsa.
Accompagnate con riso lessato oppure riso pilaf.