GALLINACCIO BRODETTATO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 tacchina tagliata a pezzi
- 50 g di strutto
- 50 g di guanciale
- 1/2 cipolla
- sale
- pepe
- farina
- vino bianco secco
- 3 tuorli d'uovo
- 1 limone
- prezzemolo
- maggiorana

Rosolare dolcemente la tacchina nello strutto unendovi a metà la cipolla tritata e il guanciale a dadini; salare, pepare e spolverizzare di farina; unire il vino e poi acqua fin quasi a coprire; portare a cottura, quindi unire i tuorli battuti con succo di limone, prezzemolo e maggiorana tritati.
Mescolare bene, accanto, non sopra il fuoco.