

RISO E GALLINA ALLA SPAGNOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 tazze di riso,
- 1 gallina,
- sale,
- pepe,
- farina,
- 8 cucchiaini di olio d'oliva,
- cipolle tritate finemente,
- 1 pezzettino di aglio,
- 4 pomodori tagliuzzati,
- zafferano,
- 8 tazze di acqua,
- 4 peperoni.

Prendete 4 tazze di riso (qualità risotto) e una gallina.

Tagliate la gallina in 8 pezzi.

Salare, pepare e rotolare nella farina.

Fate indorare.

Ritirare i pezzi di gallina dalla padella.

Mettete 8 cucchiaini di olio d'oliva nella grande padella posatela su un fuoco medio.

Aggiungete le cipolle, l'aglio e 4 pomodori tagliuzzati.

Ora, mettete il riso nella padella e fatelo rosolare leggermente.

Spolveratelo con zafferano e bagnatelo con 8 tazze d'acqua.

Sul riso disponete i pezzi di gallina rosolata e 4 peperoni tagliati a strisce.

Coprite e continuate la cottura a temperatura molto bassa per 18 minuti.