

GALLETTI AL RABARBARO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 galletti
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- 1000 g di coste di rabarbaro
- 1/2 bicchiere di acqua
- 1 cucchiaino di zucchero

Pulire e fiammeggiare 4 galletti, salarli, peparli, irrorarli con olio e cuocerli per 20 minuti in forno già caldo a 220 gradi.
A parte pulire 1000 g di coste di rabarbaro e cuocerle a fiamma dolce per 20 minuti con 1/2 bicchiere d'acqua.
Unire 1 cucchiaino di zucchero, rimescolare e passare il tutto al setaccio.
Servire i galletti su un piatto caldo contornati con la purea di rabarbaro, con patate arrosto e insalata di cetrioli.