

GALLETTI STUFATI AL SAUTERNES

Ingredienti per 2 persone:

- 2 galletti puliti di 300 g di ciascuno
- sale
- pepe bianco
- 40 g di burro
- 12 cl di sauternes
- 12 cl di fondo chiaro di pollo
- 2 cucchiaini di panna
- uva bianca senza semi

Lavate con cura i galletti sotto l'acqua corrente, asciugateli con un canovaccio e cospargeteli internamente ed esternamente con sale e pepe macinato di fresco, quindi legateli con spago da cucina, in modo che conservino la forma durante la cottura.

Fate fondere dolcemente il burro in una larga padella, mettetevi i galletti e fateli rosolare da ogni lato.

Quando sono ben coloriti, girate i volatili sul dorso e versate nel recipiente il Sauternes.

Fate cuocere a calore moderato fino a quando il fondo sarà ridotto della metà, quindi unite il fondo di pollo e portate a cottura i galletti, bagnandoli ripetutamente con il liquido presente nella padella.

Quando i galletti sono pronti, toglieteli dal recipiente e teneteli in caldo.

Incorporate la panna al fondo di cottura, regolate di sale e pepe, quindi mettete nuovamente in padella i galletti, unite anche gli acini d'uva e fate scaldare tutt'assieme per 5 minuti.

Trascorso il tempo indicato, private i galletti dello spago da cucina e serviteli insieme al loro sughetto.