GALLINA CON CAROTE E CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 gallina da 1000 g
- 500 g di carote
- 300 g di cipolline
- 30 g di burro
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- sale
- pepe

Salate e pepate internamente la gallina.
Rosolatela in un tegame dove avete fatto sciogliere il burro.
Unite le cipolline e le carote tagliate a bastoncini.
Quando le verdure sono dorate, bagnatele con il vino e lasciatelo evaporare.
Regolate sale e pepe.
Coprite il tegame per mantenere l'umidità prodotta dalle verdure e cuocete a fuoco basso per un'ora circa.
Servite.