

RICETTA DEL GIORNO

Galletto alla calascibettana

INGREDIENTI: *Un galletto, un bicchiere di brodo, ½ bicchiere d'aceto, il succo di due limoni, alloro, sale, pepe.*

PREPARAZIONE: E' questo un modo di cuocere il pollo molto comune a Calascibetta, in provincia di Enna. Tagliare a pezzi un galletto e sistemarli in un tegame, ben distesi sul fondo, in modo che non si accavallino o sovrappongano. Versare un battuto composto dal brodo, aceto, il succo dei limoni, sale, pepe e bricioline di foglie di alloro. Accendere il fuoco, incoperchiare e cuocere a fuoco basso per 60 minuti (di tanto in tanto, se occorre, unire altro brodo: ma il sugo di cottura finale dovrà risultare ristrettissimo).