

Il galletto di mietitura è un'antica ricetta proveniente dalla piana alessandrina. Il galletto può essere sostituito con una giovane gallina possibilmente ruspante. Nel pollaio, i galletti, se numerosi, sono parzialmente eliminati per ristabilire armonia con le produttive galline, sostanzando così un antico detto popolare. La dizione "di mietitura", comune ad altri piatti contadini, ci ricorda il tempo in cui questo lavoro in campagna comportava una straordinaria vita associativa che si protraeva per parecchi giorni. Questo piatto veniva portato nei campi ove si mieteva e si consumava a mezzogiorno un rapido pranzo senza far rientro in cascina; è ottimo consumato a temperatura ambiente anche il giorno seguente alla sua preparazione.

Harvest time rooster is an age old recipe which comes from the flatlands around Alessandria. Should a rooster not be available, it can be replaced with a free - range hen. In the chicken coop, if the male proliferates, many are killed so as to restore a harmonic balance with the productive hens. This has also given rise to a popular saying in the local dialect. The word "harvest time" which is used in many other local recipes brings to mind when many people worked closely together over an intensive period. Time was at a premium and not to be wasted at the table. This dish was brought to the harvesters who ate it in the fields without returning to the farmhouse. It is best eaten at room temperature on the day subsequent to its preparation.

Galletto di mietitura

Harvest time rooster

INGREDIENTI (per 6 persone)

- 1 galletto novello
- 1 limone
- 300 g di cipolline spelate
- 1 lt di vino Cortese aspreto (anticamente si utilizzava il "secondo" vino ottenuto dalla torchiatura, oggi giorno si preferisce aggiungere al vino un cucchiaino di aceto)
- 4 foglie di alloro
- un ramo di salvia
- 3 chiodi di garofano
- alcuni grani di pepe nero interi
- uno spicchio d'aglio
- sale

PREPARAZIONE

Versate il vino in una pentola con la scorza di un limone (solo la parte gialla), unite le erbe aromatiche e le spezie; fate bollire il vino aromatizzato per 15 minuti indi lasciatelo in infusione per 10 minuti. Pulite e tagliate il galletto in 12 pezzi.

Prendete una casseruola larga e disponete

INGREDIENTS (serves 6)

- a young rooster
- a lemon
- 300 g of peeled spring onions
- a bottle of white Cortese which has gone slightly acidic (in the past the wine obtained from the second pressing was used, whilst nowadays there is a preference to add a tablespoonful of vinegar to the wine)
- 4 bayleaves - a sprig of sage
- 3 cloves
- several black peppercorns
- a clove of garlic
- salt

PREPARATION

Pour the wine into a pan along with the lemon peel (only the yellow jest), add the various spices and let the lot boil for 15 minutes. Leave the aromatic wine brew for 10 minutes. Clean out the rooster and cut it into 12 pieces.

Place the rooster pieces in a large

il galletto senza sovrapporne i pezzi, salate, coprite con il vino filtrato dalle spezie e dai gusti e fate cuocere a fuoco bassissimo per circa 25 minuti, unite le cipolline e proseguite la cottura per altri 25 minuti controllando che il vino non consumi completamente.

Il fondo di cottura deve risultare abbondante e raffreddandosi si addenserà; a tal fine si usava mettere in cottura le zampe del pollo scottate a fiamma viva indi ben raschiate e lavate.

Volendo potete farvi dare un piccolo pezzo di ginocchio di vitello che cuocerete insieme al galletto ed eliminerete a fine cottura; evitate però di gelatinare completamente il galletto.

casserole dish, taking care not to place them on top of one another, add the salt, pour the aromatic wine over the pieces (the wine has been filtered so as to remove the solid pieces of spice) and let the lot cook on a low flame for 25 minutes. Add the spring onions and cook for a further 25 minutes, making sure that the wine does not evaporate completely. The resulting gravy should be plentiful and thicken when cooling down. In days gone by, the chickens 'feet' were cleaned, scorched and added to achieve this thickening. Nowadays a small piece of calf's knee can be used and removed at the end. Make sure that the gravy remains liquid rather than thickening into a jelly.



CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING	
Kcal	
Kcal	442,9
Carboidrati	
Carbs	9,8 g
Proteine	
Protein	35,2 g
Grassi	
Fat	20,7 g



- MONFERRATO CHIARETTO DOC



- PIEMONTE CORTESE DOC