

## GALLINA IN SAOR



<b>CODICE</b>	93861
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>PESO</b>	1 kg

Gallina condita con cipolla, uvetta e pinoli

### DESCRIZIONE

Gallina di razza Label Rouge, detta anche "gallina collo nudo", allevata tra i 200 e i 220 giorni; viene cotta al vapore e condita con cipolla, uvetta e pinoli

### ASPETTO

La carne si presenta a sfilacci, ben amalgamata con il condimento

### SAPORE

Dolce, fresco, la carne non è stopposa e ben si abbina alla freschezza della cipolla appassita e alla dolcezza e succulenza dell'uvetta

### PRODUTTORE

Scudellaro - Candiana (PD)

### CURIOSITÀ

E' una preparazione storica per i padovani: il piatto è di origine popolare, ma la ricetta ha subito negli anni l'influenza della nobiltà della Serenissima portando all'aggiunta di uvetta e pinoli; la gallina è cotta intera sottovuoto, successivamente spolpata e la carne sfilacciata; vengono infine aggiunti: la cipolla dorata appassita in olio e aceto di vino bianco, l'uvetta e i pinoli

### SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Pratica e pronta all'uso, si può utilizzare per creare dei crostini da accompagnare a un aperitivo con un calice di vino bianco aromatico