

Salsa di gallinacci e panna (per 2 persone)

Verdura 200 g di gallinacci freschi
1 scalogno o 30 g di cipolle tagliate finemente

Altro 1 C di burro
2 C di vino bianco
200 ml di panna

Condimento ½ spicchio d'aglio tritato
finemente
½ foglia di alloro
1 c di prezzemolo tagliato

finemente
pepe appena macinato
sale



- Pulire i gallinacci, lavarli brevemente e scolarli bene. A seconda della grandezza, tagliarli a metà, in quarti o a fettine.
- Rosolare lo scalogno (o la cipolla) e l'aglio nel burro, unire i gallinacci e l'alloro, bagnare col vino bianco e far stufare. Versare la panna, farla ridurre brevemente, condire col prezzemolo, il sale, il pepe e servire.
- Eventualmente legare la salsa con della fecola.

Suggerimenti e consigli

- Questa salsa si sposa magnificamente con dei canederli di pane, Spätzle o con piatti di pasta.
- Altri abbinamenti riguardano scaloppine, piatti di selvaggina o bistecche.
- Al posto dei gallinacci potete utilizzare anche funghi porcini o champignon.

