



1



2



3



4

Curry di galletto con le bollicine

Procuratevi la materia 'prima' più importante: "il galletto", e poi una bella cipolla, un cuore di sedano, una carotina, un ciuffo di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, qualche foglia di salvia, del buon spumante secco ed un pomodoro spellato oltre a sale e olio extra vergine.

E infine questo misto di spezie:

½ cucchiaino di peperoncino sbriciolato e 1 di radice di zenzero, 2 cucchiaini di garam masala, 2 di curcuma e ½ cucchiaino di foglie d'alloro 'sbriciolate'. Mescolate ben bene in una ciotola il totale di quei 6 cucchiaini.

Strinate il gallo, toglietegli le zampe e svuotatelo pulendo poi perbene tutte le interiora. Preparate e tritate 'molto' finemente gli ingredienti destinati al battuto, dopo scegliete una padella o una teglia dove tutti i pezzi del galletto possano stare 'distesi' e se il gallo fosse di quelli un po' più grandicelli, cercate di disossare qualcuno dei pezzetti affinché occupi il minor spazio possibile e magari, se ci riuscite, tagliategli una striscia larga 3 (massimo 4) centimetri, lungo la schiena. Tanto per capirsi, dovrete ritagliare quella zona che è tutta ossi e che unisce il collo con il sottocoda. Trattenete soltanto quest'ultima parte e mettete tutto il resto e cioè lo stomaco, le zampe e le eventuali altre ossa, in un pentolino con qualche scarto degli odori e il sale che però dovrete considerare in seguito nel salare il gallinaceo, poscia mettete detto pentolino sul fuoco con poca acqua, giusto per ottenere una tazza di brodo.

Fate rosolar nell'olio il vostro finissimo battuto e appena si sarà appassito calateci le interiora già ben tritate, il pomodoro sbucciato e tagliuzzato e tutti i pezzi del galletto. Fateli colorir bene a padella coperta (foto 2) e senza lasciarli bruciacchiare, poi sfumateli con uno schizzo di 'brut' e rivoltateli, cospargeteli con la metà del misto di spezie, quindi annaffiate bene ancora con altro spumante (foto 3) e ricoprite subito. Lasciate sobbollire dolcemente e portate a cottura col rimanente brut ma

quando giudicherete d'esser entrati nell'ultimo quarto d'ora, ricordate di sparger sul vostro pollastro tutto il 'misto' di spezie, avanzato. E se la bottiglia dello spumante non vi fosse bastata allungate con il brodo. Potete servirlo così (foto 4) ben caldo, con del riso pilaf.