

## Gallo stufato



## PER 5 PERSONE

Prendere un gallo ruspante e tagliarlo a pezzi (più facile farlo preparare al macellaio), farlo rosolare in una pentola grande il doppio della carne con olio, un cucchiaio di bacche di ginepro e sale per circa 20 minuti con coperchio. Mescolare di tanto in tanto mentre rosola. Poi aggiungere mezza cipolla tagliata grossolanamente, 3 carote tagliate a grandi pezzi e acqua fino coprire a raso la carne e lasciar cuocere per 20 minuti con coperchio.

Nel frattempo preparare 2 zucchine anche queste tagliate a grandi pezzi e aggiungerle in cottura al termine dei 20 minuti e proseguire la cottura per altri 20 minuti sempre coperto. Al termine mettere la carne in una zuppiera e coprire bene, far ritirare in maniera parziale il brodo e aggiungerlo alla carne nella zuppiera e servire.