

# U' JALLUCC' ARR'CHIEN'

## INGREDIENTI

○ *Jallucc da 3 kg. (galluccio nostrano);*

*per il ripieno:*

○ *gr. 100 di pinoli;*

○ *5 uova;*

○ *gr. 250 di pecorino grattugiato;*

○ *2 spicchi d'aglio;*

○ *prezzemolo q.b.;*

○ *maggiorana q.b.;*

○ *sale q.b.;*

○ *pepe q.b.;*

○ *gr. 400 di mollica di pane;*

○ *olio di oliva;*

*per il sugo:*

○ *kg 1,500 polpa di pomodoro;*

○ *sale q.b.;*

○ *1/4 di lt. di vino bianco secco;*

○ *2 carote grandi;*

○ *gr. 200 di gambi di sedano;*

○ *2 cipolle medie;*

○ *2 foglie di alloro;*

○ *gr. 150 di formaggio;*

○ *olio di oliva*

## PREPARAZIONE

*Per il ripieno:*

*Tritate il prezzemolo e l'aglio, in un contenitore sbriciolate, la mollica, aggiungete i pinoli, le uova, la maggiorana, il pecorino, 2/3 cucchiari di olio extra vergine d'oliva, sale e pepe q.b., amalgamate il tutto fino ad ottenere un composto.*

*Per il sugo:*

*Pulite e tagliate a pezzettini piccoli le cipolle, le carote e il sedano.*

*Prendete il galluccio ed eliminate la testa e le zampette, ripulitelo da eventuali resti di interiora, passatelo leggermente sul*

*fuoco per eliminare residui di penne, lavatelo e asciugatelo con un panno.*

*Prendete il composto e riempite il galluccio, al termine cucitelo con ago e filo per non far uscire la farcitura durante la cottura.*

*In una pentola con olio d'oliva fate soffriggere la carota, il sedano, la cipolla e le foglie di alloro, adagiate il galluccio e fatelo rosolare girandolo delicatamente, bagnate con il vino bianco e dopo averlo fatto evaporare versate il pomodoro e sale q.b., lasciatelo cuocere a fuoco lento per 2/3 ore.*



*Per la buona riuscita della ricetta, ti consiglio di utilizzare gli ingredienti tipici, se hai difficoltà a reperirli, non sitare a contattarmi selezionando l'indirizzo web:*

<https://apvliaovunque.wordpress.com/contatti/>