

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Pollo alla griva (a taccula) - Piatto della Sardegna
Se non abbiamo i tordi o i merli.....pazienzaabbiamo un
...pollo!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Pollo - 1
- sale
- rami di mirto

Preparazione

Questa ricetta si può fare solo se si hanno a disposizione dei rami di mirto freschi! Noi, in Sardegna ne abbiamo in abbondanza, ma per gli altri non è facile trovarlo!!! Prendete una capace pentola, dove metterete a bollire circa 3 litri d'acqua con 50 g di sale. Aggiungere un bel rametto di mirto con le foglie e portate a bollore. Quando l'acqua bolle mettetevi il pollo e fate cuocere per circa 45 minuti. Controllate che sia ben cotto, ma non disfatto! Fate raffreddare l'acqua e poi togliete il pollo. Preparate un recipiente dove metterete tanti pezzetti di mirto. Adagiatevi sopra il pollo e salatelo abbondantemente. Non abbiate paura di mettere molto sale!!! La caratteristica di questo piatto è proprio che il pollo sia salato!!!! Ricoprite il pollo di altre foglie di mirto e chiudete il recipiente. Lasciatelo riposare così per almeno una giornata. Dovrà prendere il sapore del mirto e il giusto sapore di sale!!!! Se poi, invece, avete le grive sarebbe molto meglio!!!!!!!!!!!!!! Se volete, potete usare le quaglie e illudervi di mangiare "is tacculas"!!!!!!

