Numero persone: **6**
Difficoltà: **Bassa**
Tempo di preparazione: **45 minuti**
Autore: **Chef Mene**

INGREDIENTI:

3
galletti grandi

30
asparagi verdi medi

6
patate grandi

1
ramo di rosmarino

olio extra vergine di oliva

sale grosso

sale fino e pepe

DESCRIZIONE:
Il mese di Aprile oltre che per le dolci dormite, è importante per tutti i prodotti orto-frutticoli che ci propone, tra i più importanti ci sono gli asparagi. Di questa verdura esistono molte qualità: verde, bianca e selvatica, più nota con il nome “bruscandolo”. Gli asparagi inoltre sono utilissimi al nostro organismo in quanto favoriscono le operazioni del nostro apparato digerente ed urinario.Un altro alimento tipico dei mesi primaverili sono i galletti, una qualità di galliforme dalle carni saporite e pregiate. Per le loro dimensioni ridotte non sono molto economici come pollame da carne, ma la produzione di uova è elevata in ambienti con poche escursioni climatiche e sani. Tra i maggiori allevamenti di questa qualità di fasianidi, i principali si trovano in Gran Bretagna e Francia quest’ultima più famosa grazie agli allevamenti nei pressi di Nantes.

ESECUZIONE:
Tagliare i 3 galletti a metà seguendo il petto, condirli da ambo i lati con il sale grosso, il quale renderà la pelle più croccante e aromatizzare con foglie di rosmarino.Pelare le patate e tagliarle in cubetti di circa 1,5/2 cm di lato e adagiarli in una pirofila/teglia da forno insieme ai galletti, condire il tutto e aggiungere olio extra vergine di oliva; lasciare in forno a 180°C per 20 minuti. Ricordarsi durante la cottura di girare di tanto in tanto i galletti.Nel frattempo pelare gli asparagi dalla metà del gambo in giù e se necessario tagliare la parte finale dei medesimi se risultassero troppo “legnosi”. Far lessare in abbondante acqua salata eseguendo una cottura al dente. Una volta scolati e raffreddati, tagliare gli asparagi in due metà, dividere in due la punta e in quattro pezzi la parte terminale del gambo in modo da creare dei piccoli bastoncini. Saltare in una padella antiaderente con olio, sale e pepe rendendoli croccanti. Una volta cotti i galletti, siete pronti per comporre il piatto: adagiate i cubetti di patate al centro del piatto di portata, sopra ad esse sistemare il ½ galletto e infine gli asparagi sopra quest’ultimo. Servite il tutto caldo, condito con una cucchiaiata del fondo di cottura dei polletti e come decorazione qualche foglia di rosmarino.