

---

# GALLETTO ALLA MEDITERRANEA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 galletti
- 2 zucchine
- 2 melanzane
- 2 pomodori
- olive nere
- basilico fresco
- cipolla
- aglio
- pepe nero in grani
- 1 pizzico di zafferano
- sale
- peperoncino

Trinciare in quattro pezzi i galletti, fateli saltare in padella salare e cospargere con un pizzico di zafferano, facendoli colorire da tutte due le parti per 3 minuti.

Nella stessa pentola dopo avere tolto il galletto, fare rosolare la cipolla e l'aglio tritati, quindi le melanzane le zucchine i pomodori, puliti lavati e tagliati a dadi, aggiungere il peperoncino e salare.

Cuocere per circa 5 minuti, aggiungere il galletto e le olive nere ed ultimare la cottura per 8 minuti circa.

Servire caldo ma non bollente, cosperso con pepe nero macinato fresco e basilico fresco spezzettato.