

## GALLETTO CON LE PATATE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 galletto
- 1 finocchio intero
- alcuni pomodorini a grappolo
- alcune olive nere toscane
- alcune patate novelle
- 1 scalogno
- farina
- olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino rosso
- sale
- pepe
- 1 cucchiaio di acqua calda
- 2 cucchiari di pasta d'acciughe
- alcune gocce di worcester

Tritare grossolanamente lo scalogno, soffriggerlo in un po' d'olio e metterlo da parte.

Tagliare a pezzi il galletto, infarinarlo leggermente e rosolarlo appena in olio caldo, sfumandovi poi mezzo bicchiere di vino rosso.

Unire le patate ed i pomodorini tagliati a pezzi, le olive snocciolate, lo scalogno, un po' di sale e di pepe.

Aggiungere qualche cucchiaio d'acqua e lasciar cuocere a fiamma moderata, mescolando ogni tanto, finché le patate non saranno cotte.

Tenere in caldo.

Tagliare a fette abbastanza sottili il finocchio ben lavato, diluire in un cucchiaio d'acqua calda due cucchiari scarsi di pasta d'acciughe.

Unire un cucchiaio di olio d'oliva, qualche goccia di Worcester, ed emulsionare il tutto con una forchetta.

Versare sui finocchi, che verranno disposti su un piatto da portata tutt'intorno al galletto con patate.