

GALLETTO CON LE PATATE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 1 galletto
- 1 finocchio intero
- alcuni pomodorini a grappolo
- alcune olive nere toscane
- alcune patate novelle
- 1 scalogno
- pasta d'acciughe
- salsa worcester

Bagnare il galletto con poche gocce di worcester sauce diluita con qualche cucchiaio di brodo.
Cuocere il volatile con le olive, le patate novelle e lo scalogno nel forno a 200 gradi, finché non è cotto.
Intanto prendere i pomodorini, svuotarli e metterci un po' di pasta d'acciughe.
Togliere il galletto dal forno, metterlo su un piatto, circondarlo di pomodorini e di finocchi.
Se volete potete aggiungere dell'aneto e curry piccante.