

GALLETTO IN BELLAVISTA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 galletto
- 500 g di pomodorini a grappolo
- 300 g di olive nere toscane
- 400 g di patate novelle
- 1 finocchio
- 1 scalogno
- 1 mazzetto di basilico
- 2 peperoncini piccanti
- 1 bicchiere di vino rosso secco
- 1 cucchiaio di pasta d'acciughe
- salsa worcester
- olio d'oliva
- olio di semi
- farina
- sale

Pulire e spezzare il galletto.

In una capace casseruola mettere dell'olio d'oliva e farvi soffriggere lo scalogno, il basilico ed il peperoncino tritati.

Far dorare, aggiungere la pasta d'acciughe e farla sciogliere.

Mettere i pezzi di galletto e farli rosolare a fuoco basso per circa 20 minuti, aggiustare di sale e sfumare con il vino.

Dopo aver pulito e tagliato a metà i pomodorini e le patate aggiungerli, assieme alle olive, al galletto e portare a cottura.

Pulire il finocchio, tagliarlo a fette e farlo scottare nell'acqua.

Asciugare le fette, dividerle in quattro e , dopo averle passate nella farina, friggerle in abbondante olio di semi.

Scolare i pezzi di finocchio e quando il galletto è cotto disporlo,col suo intingolo, su un piatto da portata contornandolo coi pezzetti di finocchio e con fiocchetti di Worcester sauce.