

PRANZETTO VELOCE DI GALLETTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 galletto
- 1 finocchio intero (maschio)
- alcuni pomodorini a grappolo
- alcune olive nere toscane
- alcune patate novelle
- 1 scalogno

Tagliare il galletto e le patate a pezzi.

In una padella, fare un soffritto con lo scalogno, aggiungere le patate e il galletto.

Fare rosolare, aggiungere sale, pepe e rosmarino e poi continuare a cuocere per 10-15 minuti.

Durante che il pollo cuoce, fare un'insalata con i pomodorini (divisi a metà), le olive e la parte bianca del finocchio (tagliata in fettine fine nel senso della lunghezza).

Aggiungerci olio e aceto.

Mangiare (o servire) uno dopo l'altro: il pranzo sarà completo.