



Gallinella con patate, olive rosmarino - [Visualizza sul sito](#)
di Happy fairy

secondo piatto - pesce - olive

Per 6 persone

INGREDIENTI

1 gallinella (pesce capone) sviscerato peso kg. 1500 / 1800
500 gr. di patate
100 gr. di olive verdi
100 gr. di olive nere
3 spicchi di aglio affettati
100 gr di pomodorini
2 rametti di rosmarino
mezzo lt. Di vino bianco
150 gr. di olio extravergine di oliva
sale pepe prezzemolo tritato q.b.

PREPARAZIONE

In una teglia da forno adagiare la gallinella e insaporirla con tutte le spezie, infornare a 200° per 10 minuti. A tal punto unire le patate e le olive e lasciar cuocere per altri 30 minuti, bagnando di tanto in tanto con il fondo di cottura.

