

Ricetta a cura di Franco De Luca

Gallinella con patate

In italiano pesce capone



Pulire il pesce, aprendolo dal ventre, togliendo interiora e branchie, e lasciando la testa



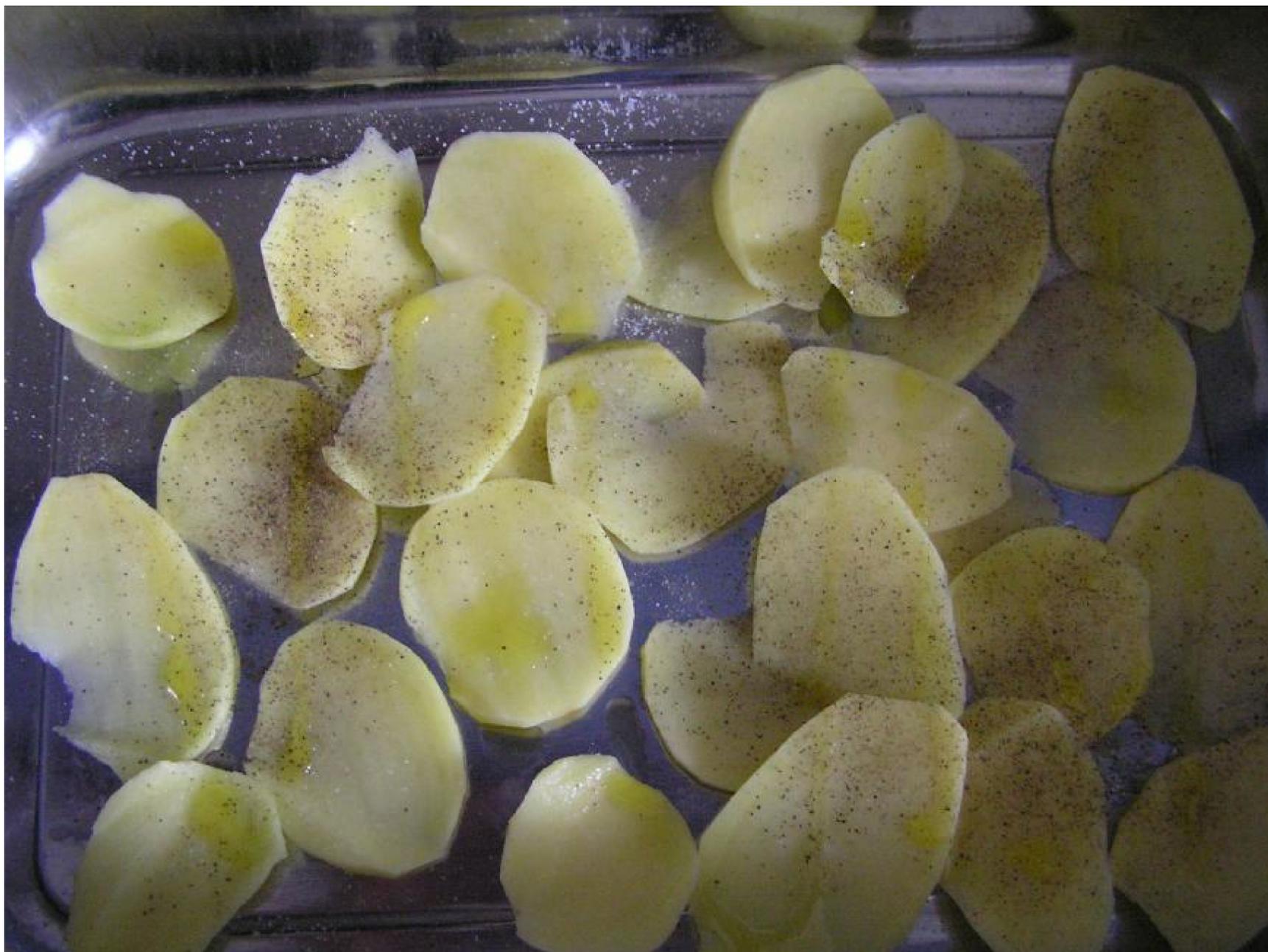
Fase1

Lavare in acqua corrente



Fase 2

In una teglia preparare un letto di patate, tagliate in modo molto sottile a rondelle.
Aggiungere sale e pepe



Fase 3

Aggiungere le gallinelle, inserendo nel ventre un rametto di rosmarino



Fase 4

Aggiungere pomodorini tagliati a metà, salare, pepare ed aggiungere dell'olio



Fase 5

Cuocere al forno a 180° per 30-50 min, in relazione alla dimensione della/e gallinella/e e dello spessore delle patate



Fase 6

Pulire il pesce togliendo la pelle, la resca e la testa

Fase 7



Servire ben caldo

Fase 8



Ingredienti della gallinella con patate

- **1 gallinella da 1 kg o diverse di pari peso**
- **300 gr di patate**
- **200 gr di pomodorini ben maturi**
- **1-3 rametti di rosmarino**
- **Olio extravergine di oliva q.b.**
- **Sale e pepe nero q.b.**