

SECONDI PIATTI

## Gallinella al forno

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [35 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

1 gallinella nostrana del mediterraneo di  
circa 2 kg  
4 patate  
5-6 pomodorini  
poco rosmarino  
2 fette di limone  
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva  
succo di 1 arancia  
1 bicchiere di vino bianco  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE



**2** Pulite la gallinella: mettete la galinella a pancia in su e dal piccolo foro centrale praticate una incisione fino al sottogola ed eviscerare.

Rigirate ed eliminate le branchie.

Lavare con cura sotto l'acqua fredda e scolare bene.

Tagliare le patate a fette sottili, dividete a metà i pomodorini.

Mettete la gallinella in una teglia da forno rivestita di alluminio unite le due fette di limone al posto delle branchie e un filo di olio sottostante.

Aggiungete le patate, i pomodorini, ciuffetti di rosmarino.

Salare e pepare, irrorate ancora con un po' di olio ed il succo dell'arancia, e versate il vino bianco sul fondo della teglia.



- 3 Cuocete in forno caldo a 200°C per circa 40 minuti (occorrono 20 minuti per chilo della gallinella).



- 4 Servite irrorando la polpa col sugo formatosi in cottura.

