

Gallinella, carciofi e gamberi di Lisca

Invece del solito forno, ho usato un wok bello profondo. Si taglia sottile lo scalogno e si fa soffriggere nell'olio con un pò di prezzemolo tritato. Si puliscono i carciofi e si tagliano a fette abbastanza sottili. Si fanno saltare in padella per bene. Dopo qualche minuto si adagia sui carciofi la Gallinella (salarla nella pancia e metterci anche qualche foglia di prezzemolo) e si copre col coperchio. Dopo qualche minuto si inaffia con vino bianco e si lascia evaporare. Salare e durante la cottura bagnare il pesce con il sugo di cottura. Quasi a cottura ultimata, aggiungere i gamberi rossi (ne bastano una manciata) e prezzemolo tritato. Ultimare la cottura sempre col coperchio. Buon appetito!

P.S. ricordarsi di comprare il pane per fare scarpetta nel sugo...