

➤ COTTURA

Dal punto di vista gastronomico, le carni del Galletto sono particolarmente tenere, delicate, di gusto molto fine, con elevata digeribilità e relativamente pochi grassi.

Le temperature di cottura sono abbastanza alte (250° C in forno) ed i tempi vanno dai pochi minuti necessari alla cottura dei filetti fino all'ora abbondante per un Galletto intero.

Il Galletto intero, o aperto a metà, si presta alla preparazione di molteplici piatti: sia al forno che in umido, sia allo spiedo che alla griglia, sia alla piastra che alla pioda, mentre il Galletto già tagliato in parti si presta per le cotture più raccomandate per ciascuna parte:

I tenerissimi filetti si possono cuocere in pochi minuti: al burro e salvia, al vino bianco, al marsala, impanate e così via, mantenendo il loro gusto inimitabile e finissimo.

Le coscette e le ali, molto apprezzate, croccanti e saporite, sono perfette per tutte le ricette per il Galletto, in più sono ottime bollite con qualche verdura oppure fritte, previa panatura. Richiedono un po' di tempo, ma che buone!

Buon Appetito con il Galletto Valle Spluga!

Valle Spluga S.p.A.

Via al Piano, 16 - 23020 Gordona - (SO) Italy

Tel. +39 0343 69111 - Fax +39 0343 42691

www.vallespluga.it email: info@vallespluga.it