

✦ TAGLIO

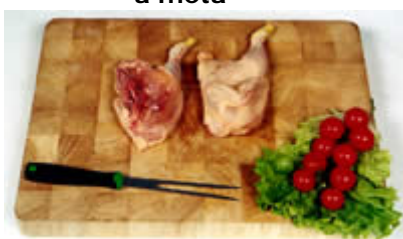
Il **Galletto** può essere cotto intero, aperto, tagliato in 2 o 4 parti, oppure si possono separare filetti, ali e cosce, come illustrato nelle immagini che seguono:



Fase 1: Il taglio del Galletto a metà



Fase 2: Il Galletto aperto



Fase 3: Il Galletto tagliato in due pezzi



Fase 4: Il Galletto tagliato in quattro



Fase 5: Il taglio delle ali



Fase 6: Eliminiamo le estremità



Fase 7: Separiamo le cosce...



Fase 8: ...seguendo lo snodo



Fase 9: Possiamo anche dividere coscia e sottocoscia



Fase 10: togliamo la pelle dal petto

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



Fase 11: togliamo la pelle dal petto



Fase 12: separiamo i filetti...



Fase 13: ...aiutandoci con il coltello



Abbiamo così ottenuto le parti del Galletto, pronte per la cottura.



I **tenerissimi filetti**, pressochè privi di grassi, leggeri e di elevata digeribilità, molto nutrienti perchè **ricchi di proteine nobili** ad alto valore biologico. Si possono cucinare in pochi minuti con le più semplici e tradizionali ricette, mantenendo e valorizzando il loro fine e delicato sapore.



Le **coscette e le ali** richiedono un po' più di tempo... ma, sia da sole sia con i **filetti**, sono l'ideale tanto per elaborate ricette come per semplici e gustosi arrostitini o croccanti grigliate.

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