

❖ Cottura alla piastra



Una superficie metallica con sotto il fuoco rappresenta una buona possibilità di cottura del Galletto.

In questa categoria entrano le bistecchiere da appoggiare sul gas, le bistecchiere elettriche, sia a faccia singola che a due facce, una normale padella per cuocere **il Galletto... alla diavola.**

Anche per questo tipo di cottura è necessario aprire in due il Galletto, insaporirlo con sale e aromi e poi appoggiarlo sulla superficie ben calda, girando frequentemente.

E' importante un buon contatto tra il Galletto e la piastra, che si ottiene appoggiandovi sopra un vecchio coperchio e qualche peso.

Il fuoco andrà regolato: più forte all'inizio, poi più dolce fino a fine cottura. Una spruzzata di limone sul finire conferisce un buon gusto.

Anche in questi casi il tempo di cottura è funzione della... potenza di fuoco. Orientativamente intorno a 40 minuti.

Vediamo un esempio di cottura alla diavola:



Aprire il **Galletto** a metà e cospargete bene entrambi i lati di sale ed aromi. Ponetelo in una padella, meglio se di ferro, mettendo poi sopra un coperchio ed un peso, per tenere ben schiacciato il Galletto sulla superficie di cottura.

Regolate il fuoco, che sia vivo ma senza bruciare, e girate frequentemente, cuocendo per circa 40-50 minuti. Sul finire uno spruzzo di limone.

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