


Galletti Vallespluga al cartoccio:

 Cottura: 1 ora ca.

 Dosi: 4 persone

Ingredienti:

- 2 Galletti Vallespluga
- Salvia
- Rosmarino
- Alcuni grani di sale grosso e di pepe nero
- Una cipollina "steccata" con i chiodi di garofano

Farcire i Galletti con salvia, rosmarino, i grani di sale grosso, il pepe e la cipollina. Chiudere i Galletti cucendoli con del filo bianco. Ungerli con un po' d'olio e rosolarli a fuoco vivo, poi spolverizzarli di sale grosso, e avvolgerli nella carta stagnola. Fare cuocere in forno, per circa 1 ora a temperatura elevata (250°C) e servire direttamente nel cartoccio.

I contorni raccomandati sono verdure crude fresche.

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