

## » La marinatura

Con questo termine si indicano varie cose, anche diverse tra loro, ma tutte hanno in comune la stessa finalità: dare un qualche cosa in più alle carni. Si può marinare con il succo di limone, come le acciughe in Liguria o la Chevices Sud-Americana. Si può marinare immergendo le carni in vino e aromi, come d'uso per la selvaggina.

Usiamo il termine marinatura anche quando irroriamo la carne con olio, sale e aromi.

Ma per le cotture a fuoco vivo (spiedo o griglia) suggeriamo una particolare marinatura: circa 24 ore prima della cottura mettere i Galletti in un contenitore con acqua e sale, tanta acqua da coprire i Galletti e sale in misura di 70-80 grammi per litro d'acqua. Tenere al fresco, meglio se in frigorifero, questo recipiente.

Prima di iniziare la cottura togliere i Galletti dall'acqua, sgocciolateli bene e poi procedere alla cottura. Le carni risulteranno più saporite e più tenere.

### **Valle Spluga S.p.A.**

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

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

[www.vallespluga.it](http://www.vallespluga.it) email: [info@vallespluga.it](mailto:info@vallespluga.it)