



Galletti Vallespluga alle erbe:

 Cottura: 50 min ca.

 Dosi: 4 persone

Ingredienti:

- 2 Galletti Vallespluga
- Burro, 50-60 g per Galletto (o olio d'oliva)
- rosmarino, timo, maggiorana, prezzemolo, basilico
- Brodo
- Sale e pepe

Dividere i Galletti a metà. Fare sciogliere il burro a fuoco lento in una teglia. Adagiare i Galletti, continuando la cottura, sempre a fuoco lento. Dopo circa 20 minuti, aggiungere le erbe precedentemente tritate. Salare e pepare a gradimento. Ultimare la cottura (per altri 25 - 30 minuti) a fuoco lento e a teglia coperta, rigirando di frequente le parti.

Durante la cottura dei Galletti, preparare del riso bollito. A fine cottura, togliere i Galletti dalla teglia, aggiungere un po' di brodo (quanto basta per staccare il fondo di cottura: per questa operazione si consiglia di utilizzare una spatola di legno).

Condire gentilmente il riso con il fondo di cottura ottenendo così uno squisito contorno per i Galletti.

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