



## Arrostino di coscette e ali di Galletto Vallespluga alla panna:

 Cottura: 45 min ca.

 Dosi: 2 persone

### Ingredienti:

- 2 coscette e ali di Galletto Vallespluga
- 30 g di burro
- 100 g di panna da cucina
- 2 - 3 foglie di salvia
- 2 cucchiaini di vino bianco
- Sale

Far dorare il burro con le foglie di salvia in un tegame, aggiungere le coscette dopo averle salate a piacere e cuocere a fuoco moderato per circa 10 minuti, rigirando spesso. Aggiungere le ali e continuare la cottura per altri 30 minuti, sempre rigirando frequentemente le parti e aggiungendo un poco di vino bianco nel caso il fondo di cottura fosse troppo asciutto.

Quindi aggiungere lentamente la panna, usando una spatola di legno per amalgamare bene il fondo di cottura e ricoprire con lo stesso le parti. Completare la cottura per altri 5-10 minuti, a fuoco basso e coprendo il tegame.

### 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)