

Il Galletto di "Nonna Marcella"

Ingredienti:

- 1 Galletto Valle Spluga
- Olio
- Burro
- Aglio
- Rosmarino
- Sale e pepe
- Aceto di mele
- 200 gr di pomodoro
- Peperone
- Vino bianco e acqua

In una casseruola mettete un cucchiaio di olio extra vergine di oliva, una noce di burro, uno spicchio d'aglio, un rametto di rosmarino e un Galletto tagliato in quattro parti.

Fate rosolare a fuoco lento, aggiungendo sale, pepe e un poco di aceto (meglio se aceto di mele).

Quando l'intingolo è ben ristretto, togliete i pezzi di Galletto e aggiungete 200 g di pomodoro tagliato a dadini.

Fate restringere, togliete lo spicchio d'aglio, poi aggiungete 1/2 peperone tagliato a listelli e i quarti di Galletto.

Ultimate la cottura (in tutto circa un'ora), salando a piacere e regolando con acqua o vino bianco la densità del sugo.

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