

## Il Galletto Briaco *Ricetta del Signor Cesare Casola*

### **Ingredienti:**

- 1 Galletto Valle Spluga
- 1 lt. di Barbera o di Bonarda
- Chiodi di garofano
- 2 spicchi di aglio
- 1 stecca di cannella
- 1 stecca di vaniglia
- olio
- sale e pepe q.b.

Lasciate il Galletto a frollare per una notte intera nel vino con i vari ingredienti sopra descritti.

Il giorno dopo in una casseruola ben oliata deponete il Galletto a soffriggere per pochi minuti per imbiondirlo.

Fate cuocere il Galletto a fuoco moderato per 40/50 minuti, aggiungendo del vino per evitare che lo stesso si bruci.

Al termine della cottura amalgamate bene il fondo di cottura con della farina. Otterrete un'ottima salsina di accompagnamento.

Servite con contorno di radicchio in umido.

**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)