

## I filetti di Galletto in camicia *Ricetta del Signor Cesare Casola*

### **Ingredienti:**

- 4 filetti di Galletto Valle Spluga
- 1 confezione di sale grosso
- timo, maggiorana, salvia, paprika dolce
- 1 uovo intero
- 1 tuorlo
- 1 cucchiaio di burro o margarina.

Tritate grossolanamente il sale aiutandovi con una bottiglia. Aggiungete l'uovo intero ed il burro o la margarina fino ad ottenere un impasto compatto.

Unite all'impasto di sale la salvia finemente tritata, la paprika, il timo e la maggiorana.

Ricoprite interamente ogni filetto di Galletto con l'impasto di sale sino ad ottenere quattro piccoli gusci.

Spennellateli con il tuorlo dell'uovo e metteteli in una pirofila.

Informateli e fateli cuocere per circa 30 minuti.

Servite i gusci ancora interi non troppo caldi.

Spaccateli e ... Buon appetito!

**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)