



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001412

Registrata in data 07 Giu 2017 alle ore 14:56

da FABRIZIO CAMER

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Arrostino di Galletto Vallespluga con asparagi, battuto di pomodori secchi e pistacchi di Bronte

Un piatto goloso e colorato.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 2 Galletti Vallespluga
100 g di pomodori secchi
100 g di asparagi
50 g di pistacchi di Bronte
Insalatina novella q.b.
Sale grosso q.b.
Olio evo q.b.

Prodotti utilizzati

Galletti Vallespluga
Pistacchio di Bronte

Preparazione

Disossare i galletti a vivo avendo cura di eliminare tutte le ossa e mettere la carne, lasciando la pelle intera, in piano.

Fare un battuto di pomodori secchi leggermente ammorbiditi in acqua e pistacchi, disporlo sulla carne e adagiarsi sopra gli asparagi crudi e salare con pochissimo sale grosso.

Arrotolare la carne e chiuderla in un foglio di carta da cottura o di stagnola, metterlo in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti.

A cottura ultimata lasciare riposare 3/4 minuti, tagliare a fette, servire su un letto di insalatina novella e condire con un filo di olio evo.