GALLETTO ARROSTITO CON 'NDUJA E MIELE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 galletti
- 120g Crema di 'Nduja
- 120g Miele Millefiori della Valtellina
- 120g Teriyaki Sauce
- 15g Grill-Argentina Style - Miscela di Spezie
- 15g sale fino
- q.b. Peperoncini Gocce Gialle in Agrodolce
- q.b. Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce
- q.b. Crema di Aceto Ibisco-Peperoncino

PROCEDIMENTO

- Preparare la salsa miscelando la salsa 'nduja con il miele e la salsa teriyaki.
- Sezionare il galletto aprendolo a libro, insaporire con miscela grill argentina, sale fino e cuocere in forno per circa 1 ora a 120 gradi.
- Sfornare il galletto e spennellare bene con la salsa.
- Portare il forno a 250 gradi e infornare nuovamente sino ad avere una pelle bella dorata e croccante.
- Disporre il galletto sul piatto e guarnire con i peperoncini gocce gialle e rosse e la crema ibisco e peperoncino.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

Crema di 'Nduja

Miele Millefiori della Valtellina

Teriyaki Sauce

Grill-Argentina Style - Miscela di Spezie

Peperoncini Gocce Gialle in Agrodolce

Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce

Crema di Aceto Ibisco-Peperoncino