

### GALLETTO CROCCANTE COTTO A BASSA TEMPERATURA

#### INGREDIENTI (per 4 persone)

3 galletti  
6 rametti di rosmarino  
sale, pepe  
olio EVO q.b.



#### PREPARAZIONE

Incidete il pollo al centro dalla parte del petto, seguendo l'anatomia del volatile, in modo da aprirlo completamente.

Battetelo con un batticarne, in modo che petto e cosce abbiano la stessa altezza. Massaggiate con sale e pepe e inserite i galletti in tre sacchetti da sottovuoto con un rametto di rosmarino ciascuno. Sigillateli con la macchina per il sottovuoto e immergeteli in un recipiente pieno d'acqua che avrete portato a una temperatura di 77°.

Lasciate cuocere per 5 ore e, una volta terminata la preparazione mettete il sacchetto sotto acqua fredda corrente, in modo da fermare la cottura.

Estraete i galletti dai sacchetti e riponeteli su una placca da forno, ungendoli con olio extravergine e condendo ancora con sale e pepe e rosmarino. Se volete un gusto un po' più speziato, aggiungete della paprika a piacere.

Passate in forno al grill a massima temperatura per 10 minuti e servite caldo.