

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.