

# 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**