

GALLETTI AL CURRY

Ingredienti per 4 persone:

- 2 galletti amburghesi
- 1 cucchiaino di curry in polvere
- sale
- pepe

Lavare, asciugare e aprire i galletti con il trinciapollo.

Salarli, peparli e cospargerli di curry da entrambi i lati.

Disporli sulla griglia del forno, accendere il grill e cuocerli per circa 20 minuti girandoli a metà cottura.

Quando saranno pronti tagliarli a metà e servirli subito caldi.