GALLETTI ALLA SENAPE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 galletti
- 1 limone
- senape
- pangrattato
- olio d'oliva
- prezzemolo
- sale

Preparare una marinata con olio, sale e il succo di limone.
Dividere a metà i galletti e porli nella marinata per almeno 2 ore.
Scolarli, spalmarli di senape e passarli nel pangrattato.
Cuocerli sulla griglia calda per circa 35 minuti rigirandoli e bagnandoli spesso con la marinata.