

Pollo fritto

pietanza per 2 persone

Ingredienti

<i>Cosce di pollo n 6 per circa</i>	<i>g</i>	<i>500</i>
<i>Olio d'oliva - cucchiai</i>	<i>n</i>	<i>2</i>
<i>Succo di limone</i>	<i>g</i>	<i>25</i>
<i>Aglio - piccoli spicchi</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Prezzemolo da tritare con l'aglio</i>	<i>q b</i>	
<i>Sale e pepe</i>	<i>q b</i>	
<i>Foglie d'alloro</i>	<i>n</i>	<i>3</i>
<i>Farina e pangrattato</i>	<i>q b</i>	
<i>Uova</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Burro</i>	<i>g</i>	<i>60</i>

Togliete la pelle alle cosce di pollo

Fate un pinzimonio con olio, limone, prezzemolo, aglio, sale, pepe e alloro

Immergetevi il pollo rigirandolo saltuariamente

Dopo circa 2 ore, passatelo nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato

Rosolatelo nel burro per circa 25 minuti fino a quando avrà raggiunto una giusta doratura

Servite