

Pollo fritto

pietanza per 2 persone

Ingredienti

Cosce di pollo n 6 per circa	g	500
Olio d'oliva - cucchiaini	n	2
Succo di limone	g	25
Aglione - piccoli spicchi	n	1
Prezzemolo da tritare con l'aglio	g	6
Sale e pepe	g	6
Foglie d'alloro	n	3
Farina e pangrattato	g	6
Uova	n	1
Burro	g	60

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