

COSCE DI POLLO FRITTE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 cosce di pollo
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- succo di limone
- prezzemolo tritato
- farina
- 2 uova
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato
- 5 cucchiaini di pangrattato
- abbondante olio per friggere

Mettere le cosce di pollo in una terrina e condirle con succo di limone, olio d'oliva, sale e pepe e prezzemolo tritato. Lasciarle 2 ore nella marinata rivoltandole spesso.
Levare le cosce dalla marinata, asciugarle e infarinare.
Passarle nelle uova sbattute e poi nel pangrattato mescolato al parmigiano.
Friggere le cosce impanate nell'olio bollente finché non saranno dorate.