

FILETTI DI POLLO IN GRATICOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 filetti di pollo
- 1 limone
- 1 trito di prezzemolo e salvia
- origano
- sale
- pepe
- poco brandy
- alcool a 95 gradi
- 4 cucchiaini di olio d'oliva

Emulsionare l'olio con il succo di limone, il trito di erbe, una presa di origano, sale e pepe.
Immergere nella salsa i filetti di pollo per 1 ora.
Cuocerli poi sulla griglia ben calda per circa 15', spennellandoli con la marinata.
Sistamarli in una pirofila, spruzzarli con un po' di brandy e alcool e infiammarli.