

POLLASTRO FRITTO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 pollastri di 800 g
- sale
- 2 uova
- pangrattato
- farina
- 2 limoni
- prezzemolo senza gambo
- grasso per friggere

Tagliate in quarti i polli, disossate il petto e le cosce fino all'osso superiore dell'ala e all'osso inferiore della coscia, staccate eventualmente la pelle, aggiungete il sale e impanate in un miscuglio di farina, uova sbattute e pangrattato. Friggete i pezzi di pollo lentamente in grasso abbondante, finché diventano dorati. Toglieteli dal grasso e asciugateli con della carta crespata, fate un soffritto croccante di prezzemolo, scolatelo e salatelo. Servite i pezzi di pollo (petto e cosce separati) mettendo sul piatto in alto il prezzemolo fritto e guarnendo con delle fettine di limone.