

POLLO ALLA BABI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- sale
- pepe

Babi, in piemontese, vuol dire rospo.

Per dare al pollo questo aspetto apritelo dalla parte del petto e schiacciatelo più volte con il batticarne.

Quindi soffregate esternamente il volatile con sale e pepe.

In una padella, preferibilmente di ferro, scaldate l'olio e fatevi dorare il pollo da ambo le parti a fuoco vivace.

Dopo un quarto d'ora aggiungete lo spicchio d'aglio schiacciato e il rametto di rosmarino avendo cura di ridurre la fiamma, altrimenti perdono entrambi l'aroma e acquistano un sapore amaro.

Dopo circa mezz'ora sgocciolate bene il pollo dal grasso di cottura e servitelo asciutto e caldo.