

POLLO ALLA DIAVOLA 3

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo da 1000 g
- olio d'oliva
- pepe
- sale

Pulire il pollo, fiammeggiarlo, lavarlo e aprirlo sul dorso.
Appiattirlo con il batticarne per farlo rimanere ben aperto.
Ungerlo, salarlo e peparlo e metterlo sulla griglia rovente.
Farlo dorare da ambo le parti e abbassare la fiamma.
Proseguire la cottura rigirandolo spesso affinché sia cotto in modo uniforme.