

POLLO ALLA DIAVOLA 6

Ingredienti per 6 persone:

- 1 pollo giovane
- limone
- burro
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Aprite il pollo a libro e rompete le ossa con il batticarne lasciando intero il petto.

Ungetelo bene da tutte le parti, salate e pepate.

Prendete una padella (poco più grande del pollo), mettete 4 fette di limone, il pollo e sopra altre 4 fette di limone, coprite con un coperchio.

A metà cottura girate e mettete 2 noci di burro.

Il pollo dovrà risultare croccante e il petto morbido.