

POLLO ALLA DIAVOLA ALL'AGRO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo di 1000 g
- 1 ramo di rosmarino
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1 limone
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe

Spremete il limone, raccogliete il succo in una ciotola e tenetelo da parte.

Pulite il pollo, fiammeggiate, lavatelo e asciugatelo.

Tagliatelo lungo la parte anteriore, apritelo, adagiatelo sopra un tagliere e appiattitelo con il batticarne.

Irroratelo da ogni parte con l'olio.

Mettete in una ciotolina un pizzico di sale e pepe e il rosmarino tritato, mescolateli e cospargeteli sul pollo.

Adagiatelo in una padella larga già sul fuoco, con la parte aperta verso l'alto.

Coprite la padella con un coperchio, ponendovi un peso sopra affinché il pollo rimanga piatto.

Fate cuocere per 20 minuti a fuoco moderato, quindi girate il pollo dall'altra parte e cuocete ancora per 15 - 20 minuti.

Il pollo dovrà essere ben dorato da ogni parte.

Poco prima della fine cottura irroratelo con il succo di limone che farete evaporare a fuoco vivace.

Fate riposare 5 minuti prima di servire in tavola.