

POLLO ALLA FIORENTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 2 uova
- farina
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- rosmarino
- alloro
- limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Pulire il pollo, fiammeggiarlo, lavarlo, tagliarlo a pezzi.

Tritare una manciata di prezzemolo con l'aglio e unirvi un rametto rosmarino e una foglia di alloro sminuzzati.

Mettere i pezzi di pollo in una terrina, cospargerli con gli aromi preparati, versarvi sopra mezzo bicchiere di olio e il succo del limone, salarli, peparli e lasciarli marinare per circa due ore rimuovendoli ogni tanto preparare una pastella sbattendo le uova con un po' di sale e pepe e aggiungendovi, mescolando, due cucchiainate di farina e mezzo bicchiere di latte.

Mettere al fuoco una padella con abbondante olio.

Scolare i pezzi di pollo dalla marinata, immergerli nella pastella ricoprendoli bene, quindi farli rosolare nell'olio caldo.

Scolarli quando avranno assunto un bel colore dorato, metterli su una carta assorbente perché perdano l'eccesso di unto e lasciarli raffreddare completamente prima di metterli nel contenitore da picnic.