

POLLO ALLA GRIGLIA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo novello del peso di 900 g
- 1 limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Pulite il pollo eliminando testa, collo e zampe; fiammeggiate, lavatelo e asciugatelo bene con un canovaccio.

Apritelo praticando un taglio sulla schiena, appiattitelo con il batticarne premendo in particolare modo sullo sterno.

Mettetelo a marinare in un po' di olio, succo di limone, abbondante pepe e sale.

Lasciatevelo per il tempo che avete a disposizione (almeno una mezz'oretta).

Di tanto in tanto rigiratelo nella marinata perché la carne si insaporisca.

Mettete al fuoco la griglia quando sarà ben calda appoggiatevi il pollo scolato dalla marinata e cuocetelo mantenendo il fuoco basso; di tanto in tanto rigiratelo.