

POLLO ALLA TOSCANA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo a pezzi
- farina
- 2 uova
- olio d'oliva
- burro
- sale

Lavate i pezzi di pollo, devono essere piccoli, asciugateli, poi passateli nelle uova sbattute e leggermente salate e nella farina.

In una padella scaldare olio e burro, quando sono fumanti cuocete i pezzi di pollo per circa quindici minuti: devono diventare dorati all'esterno e morbidi dentro.

Sgocciolateli, passateli su carta assorbente, quindi su un piatto da portata caldo.

Allo stesso modo potrete cuocere il coniglio, sempre tagliato a piccoli pezzi.