

POLLO ALLE SPEZIE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 6 cipolle grandi
- 1 pagnotta di pane
- 25 cl di olio per friggere
- 1 pollo
- sale
- pepe
- spezie

Pulite il pollo e tagliatelo in 4-6 pezzi.

Tagliate una cipolla in piccoli pezzi.

Fate soffriggere la cipolla in una pentola in cui avrete versato un filo d'olio.

Aggiungetevi il pollo, il sale, il pepe e tutte le spezie.

Coprite con acqua e fate cuocere finché la carne diventa tenera.

Tagliate quattro cipolle in pezzi medi.

Fatele friggere fino a farle diventare dorate.

Quando il pollo è cotto, scolatelo dall'acqua di cottura e mettetelo in una teglia aggiungendo una cipolla tagliata.

Fatelo scaldare in forno.

Nel frattempo preparate il pane su cui adagerete il pollo pronto per essere servito.

Tagliate il pane in fette e sfregatele con le cipolle fritte.

Quindi, posatevi il pollo e servite.