

POLLO FRITTO ALLA VENETA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo di 1000 g
- 2 limoni
- 2 uova
- pangrattato
- 1 rametto di salvia
- olio d'oliva
- sale
- prezzemolo

Pulite e tagliate il pollo a pezzi, mettetelo in una scodella, aggiungete il succo dei limoni, il prezzemolo tritato, il sale e lasciatelo marinare un'oretta rigirandolo spesso.

Sbattete le uova in una scodella, salatele e immergetevi i pezzi di pollo scolati.

Toglieteli dall'uovo e passateli nel pangrattato.

In una padella scaldate l'olio con la salvia e cuocete il pollo prima a fiamma viva, poi a calore moderato.