

POLLO IMPANATO E FRITTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 2 uova
- 50 g di burro chiarificato
- farina
- pangrattato fresco
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- succo di limone
- sale
- pepe

Tagliate il pollo a pezzi piuttosto piccoli e lasciateli in infusione per un'ora nell'olio emulsionato con succo di limone, sale e pepe.

Poi sgocciolateli, infarinateli leggermente, passateli nell'uovo sbattuto salato e nel pangrattato fresco.

In una padella fate sciogliere il burro chiarificato e quando spumeggia adagiatevi i pezzi facendoli dorare a fuoco non troppo vivo per 15-20 minuti.

Devono riuscire croccanti fuori e teneri dentro.

Asciugateli su carta assorbente e ricordate che il pollo fritto va servito caldissimo.