

POLLO FRITTO 4

Ingredienti per 4 persone:

- un pollo di circa 1 kg,
- due uova,
- poca farina bianca,
- uno spicchio di aglio,
- una manciata di prezzemolo,
- un rametto di rosmarino,
- alcune foglioline di erba salvia,
- un pizzico di timo,
- un limone,
- poco latte,
- olio,
- sale,
- pepe in grani.

Pulite il pollo, fiammeggiate e lavatelo.

Tagliatelo a pezzi: separate la coscia dalla sopracoscia alla giuntura, dividete il petto in quattro parti, eliminate la punta delle ali e staccatele dal corpo, eliminate le zampe, il collo e il portacoda (che terrete a parte).

Mettete i pezzi di pollo in una terrina, irrorateli con mezzo bicchiere di olio, profumateli con il prezzemolo tritato insieme all'aglio, alla salvia, al rosmarino, unite il timo, sale, pepe appena macinato e il succo del limone.

Rigirate i pezzi in questa marinata, lasciandovi almeno per mezz'ora.

Ricordate che pi&ugarve; rimarranno nella marinata, pi&uassorbiranno i sapori degli aromi.

Di tanto in tanto rimuoveteli con la forchetta.

Poco prima di friggere il pollo, preparate una pastella mescolando le uova sbattute con due cucchiaini di farina e mezzo bicchiere circa di latte.

Immergete nella pastella i pezzi di pollo scolati dalla marinata, rigirandoli.

Mettete al fuoco una padella con abbondante olio.

Scolate, a mano a mano i pezzi di carne dalla pastella usando un cucchiaio e friggeteli nell'olio caldo.

Disponeteli quindi su un piatto da portata e serviteli subito in tavola accompagnandoli con una insalatina di stagione.