POLLO ALLA CREOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo da 1000 g di tagliato a pezzi
- 1 limone (succo)
- 1 chiodo di garofano in polvere
- origano
- pepe
- 2 cucchiai di paprica dolce
- farina
- 2 foglie di alloro
- 1 spicchio di aglio
- 1 bicchierino di rum
- olio d'oliva
- sale

In una terrina mettere il pollo e cospargerlo con olio, succo di limone, origano, chiodo di garofano, paprica, aglio, pepe, alloro, rum, sale e marinarlo per almeno 5 h.
Scolarlo, passarlo nella farina e friggerlo in olio caldo, rigirandolo.
Quando sarà ben dorato versarvi la marinata passata col colino e portare a cottura.
Servire i pezzi di pollo cosparsi con il fondo di cottura.