POLLO ALLA DIAVOLA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo di 1000 g di circa
- 30 g di olio d'oliva
- 20 g di burro
- sale
- 1 limone

Battere il pollo con il batticarne per appiattirlo.
Farlo rosolare in una pentola con burro e olio su fuoco vivo.
Salare, abbassare la fiamma e coprire con un foglio di carta di alluminio e con un coperchio su cui si appoggerà un peso.
Di tanto in tanto sorvegliare che non bruci.
Prima di spegnere il fuoco spruzzare con il succo di limone.
Servire caldissimo.