

POLLO ALLA DIAVOLA 4

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 2 pizzichi di peperoncino in polvere
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale

La vera cottura alla diavola è alla griglia.

Questa è una versione casalinga da fare sul fornello.

Aprite longitudinalmente il pollo dalla parte del dorso e aiutandovi con un batticarne schiacciatelo bene.

In una padella scaldate tre cucchiaini d'olio e rosolatevi il pollo per un quarto d'ora.

Giratelo diverse volte.

Salate e insaporite con due pizzichi di peperoncino in polvere.

Proseguite la cottura per circa tre quarti d'ora e servitelo.

Anche i galletti possono essere cotti con lo stesso sistema.