

POLLO FRITTO MARINATO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 1 uovo
- 1 limone
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di alloro
- 1 cipolla
- 1 ciuffo di prezzemolo
- farina
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe

Tagliate il pollo a pezzi non troppo grandi, salateli e pepateli.

In una terrina mescolate un bicchiere d'olio, il succo del limone, l'aglio e il prezzemolo tritati, la cipolla tagliata a fettine molto sottili, la foglia d'alloro sminuzzata e lasciatevi marinare lo spezzatino di pollo per almeno 2 ore.

Sgocciolate, i pezzi, asciugateli, infarinateli, passateli nell'uovo sbattuto leggermente salato e friggeteli in padella con un po' d'olio a calore moderato per una decina di minuti o fino a quando risultano tutti dorati.

Asciugateli bene su carta assorbente e serviteli con fettine di limone tagliate al vivo.