

POLLO ALLA DIAVOLA 7

Ingredienti:

- Un pollo,
- olio,
- sale e pepe.

Aprite il pollo, dopo averlo fiammeggiato, lungo la schiena, togliete le interiora, lavatelo bene, asciugatelo e posatelo sul tagliere, premetelo sul petto con la mano in modo da appiattirlo bene. Ungete il pollo da ogni parte con olio e conditelo con sale, pepe e mettetelo sulla graticola a fuoco ardente.

Rivoltatelo più volte e, se è teneto e piccolino, il pollo dovrebbe essere cotto in 30 minuti, se non ci vorrà di più. Per vedere se è cotto trapassate una coscia con uno spillone e, se non esce sangue vorrà dire che è cotto.