

POLLO ALLA DIAVOLA 1

Ingredienti per 2 persone:

- 1 pollo (galletto)
- senape
- pepe
- sale
- pangrattato
- 2 cucchiaini di olio d'oliva

Dividete il pollo (galletto) in due e schiacciatelo, spalmatelo con senape, pepe e sale e impanatelo nel pangrattato. Posate la grande padella su un fuoco medio con 2 cucchiaini di olio. Mettete il pollo nella padella e fatelo rosolare per 5 minuti, quindi coprite e lasciatelo arrostitire lentamente, per 20 minuti. Servite con delle patate, insalata, salsa alla diavola.