

POLLO ALLA ROCCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo aperto e appiattito
- olio d'oliva
- 1/2 limone (succo)
- sale
- pepe

Si metta il pollo in un pò d'olio, cui si è aggiunto il succo di mezzo limone, sale e pepe.

Si volti il pollo ogni tanto lasciandolo nell'infuso per circa un'ora.

Lo si passi poi alla piastra moderatamente calda e lo si faccia cuocere per circa mezzora voltandolo di tanto in tanto.

E' giunto a cottura giusta quando sarà ben rosolato esternamente e ben morbido dentro.

Disponendo di una seconda piastra già riscaldata, il pollo si può far cuocere schiacciato tra le due lastre.

Tranciare e servire.