POLLO FRITTO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo di 1000 g
- 2 uova
- poca farina bianca
- 1 spicchio di aglio
- 1 manciata di prezzemolo
- 1 rametto di rosmarino
- alcune foglie di salvia
- 1 pizzico di timo
- 1 limone
- olio d'oliva
- sale
- poco latte
- pepe in grani

Pulite il pollo, fiammeggiate e lavatelo.

Tagliatelo a pezzi: separate la coscia dalla sopracoscia alla giuntura, dividete il petto in quattro parti, eliminate la punta delle ali e staccatele dal corpo, eliminate le zampe, il collo e il portacoda (che terrete a parte).

Mettete i pezzi di pollo in una terrina, irrorateli con mezzo bicchiere di olio, profumateli con il prezzemolo tritato insieme all'aglio, alla salvia, al rosmarino, unite il timo, sale, pepe appena macinato e il succo del limone.

Rigirate i pezzi in questa marinata, lasciandovi almeno per mezz'ora.

Ricordate che più rimarranno nella marinata, più assorbiranno i sapori degli aromi.

Di tanto in tanto rimuoveteli con la forchetta.

Poco prima di friggere il pollo, preparate una pastella mescolando le uova sbattute con due cucchiaini di farina e mezzo bicchiere circa di latte.

Immergete nella pastella i pezzi di pollo scolati dalla marinata, rigirandoli.

Mettete al fuoco una padella con abbondante olio.

Scolate, a mano a mano i pezzi di carne dalla pastella usando un cucchiaio e friggeteli nell'olio caldo.

Disponeteli quindi su un piatto da portata e serviteli subito in tavola accompagnandoli con una insalatina di stagione.