

POLLO FRITTO DORATO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cosce di pollo,
- 4 sottocosce di pollo,
- 1 limone,
- 2 uova,
- 1 cucchiaio di panna,
- 6 pomodori maturi,
- 1 cipolla,
- prezzemolo tritato,
- pangrattato fresco,
- abbondante olio di oliva,
- sale e pepe.

Spremete limone. Salate e pepate i pezzi di pollo, bagnateli con succo di limone e lasciateli riposare coperti per 30 minuti circa. Intanto in una terrina sbattete le uova con la panna. Accendete forno a 180 gradi. Asciugate i pezzi di pollo, passateli nell'uovo e nel pangrattato poi frigeteli in abbondante olio ben caldo per pochi minuti, in modo che si dorino in superficie. Trasferiteli nel forno, cuocendoli ancora per 15-20 minuti. Intanto lavate i pomodori e tagliateli a metà. Salateli, pepateli, conditeli con un filo di olio e passateli per qualche minuto sotto grill del forno scaldato al massimo. Servite il pollo con i pomodori decorando con sottili fette di cipolla e cospargendo con abbondante prezzemolo.