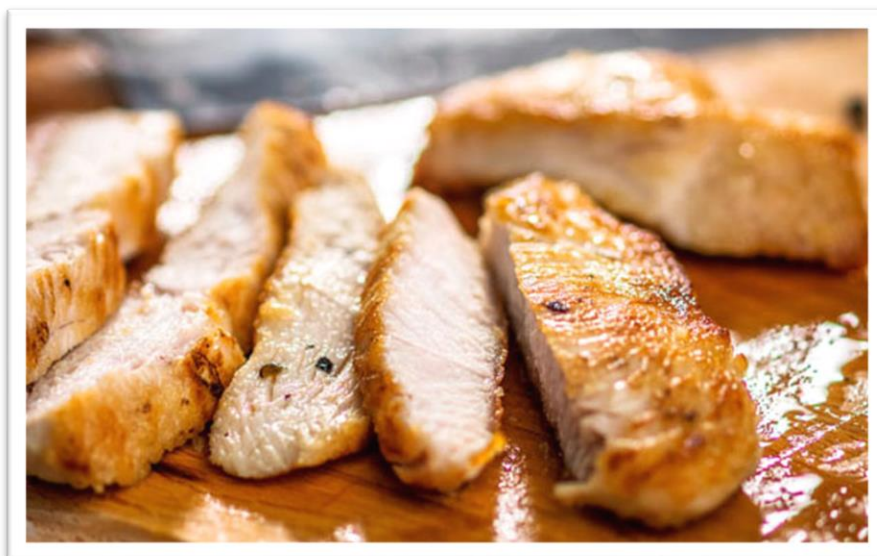




Pollo al limone



Ingredienti per 6 persone

n° 6	Petti di pollo disossati
60 g	Olio Extravergine di Oliva
n° 1	Succo di limone
q.b.	Pepe nero macinato
q.b.	Mix di Erbe Provenzali

Preparazione

1. Preparare la salsa per la marinatura del pollo con olio di oliva (1/4 di tazza), succo di limone (1/4 di tazza), mix di erbe provenzali (2 cucchiaini) e pepe nero.
2. Aggiungere il pollo e lasciar marinare per un'ora.
3. Preparare la griglia o il barbecue, togliere il pollo dalla marinata e farlo cuocere per 10/15 minuti.