



Pollo fritto



Ingredienti per 4 persone

n° 1	Pollo
n° 1	Ciuffo di prezzemolo
n° 4	Spicchi d'aglio
n° 2	Limoni
n° 2	Uova
100 g	Parmigiano Reggiano grattugiato
100 g	Pangrattato
n° 1	Ciuffo di salvia
q.b.	Olio per friggere
q.b.	Sale

Preparazione

1. Pulire il pollo, tagliarlo a pezzetti e farlo marinare con il succo dei limoni, un trito di prezzemolo e aglio e il sale per una notte, in frigorifero.
2. A parte sbattere le uova, con un pizzico di sale, pepe nero e il Parmigiano Reggiano grattugiato.
3. Immergere i pezzi di pollo nell'uovo, poi rotolarli nel pangrattato, pigiando con le mani in modo che aderisca bene.
4. Portare abbondante olio a temperatura. Il pollo deve navigare per potersi friggere bene.
5. Tuffare i pezzi nell'olio bollente, nel quale avrete messo anche alcune foglie di salvia.
6. Quando la pastella sarà dorata, abbassare il fuoco e cuocere ancora pochi minuti.
7. Far scolare l'olio in eccesso su un foglio di carta assorbente da cucina prima di servire.