

SECONDI DI POLLAME

Pollo alla fiorentina

Tradizione: Provincia di Firenze, Toscana

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Pollo	1
Uova	2
Farina	
Aglione	1 spicchio
Prezzemolo	
Rosmarino	
Alloro	
Limone	
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Pulire il pollo, fiammeggiarlo, lavarlo, tagliarlo a pezzi. Tritare una manciata di prezzemolo con l'aglio e unirvi un rametto rosmarino e una foglia di alloro sminuzzati.
- 2 Mettere i pezzi di pollo in una terrina, cospargerli con gli aromi preparati, versarvi sopra mezzo bicchiere di olio e il succo del limone, salarli, peparli e lasciarli marinare per circa due ore rimuovendoli ogni tanto preparare una pastella sbattendo le uova con un po' di sale e pepe e aggiungendovi, mescolando, due cucchiaini di farina e mezzo bicchiere di latte.
- 3 Mettere al fuoco una padella con abbondante olio. Scolare i pezzi di pollo dalla marinata, immergerli nella pastella ricoprendoli bene, quindi farli rosolare nell'olio caldo.
- 4 Scolarli quando avranno assunto un bel colore dorato, metterli su una carta assorbente perché perdano l'eccesso di unto e lasciarli raffreddare completamente prima di metterli nel contenitore da picnic.