



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## Pollo fritto



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora** Tempo

Attrezzatura : **ciotola capiente, padella, carta assorbente**

## **Ingredienti**

- 1 pollo da 1,2 kg, già pulito
- 4 uova
- 80 g di Montasio stagionato grattugiato
- 250 g di pangrattato
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1 limone
- 50 g di farina
- 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- olio di semi di arachidi
- sale
- pepe

## **Preparazione Pollo fritto**

### **Passo 1.**

Dividete il pollo in pezzi tagliando lungo le articolazioni (le cosce e le ali in due pezzi il petto in 4) e fatelo marinare un'ora in mezzo bicchiere di olio extravergine d'oliva, il succo di un limone, un ciuffetto di prezzemolo tritato, sale e pepe.

### **Passo 2.**

Trascorso questo tempo togliete i pezzi di carne dalla marinata, tamponateli con carta assorbente, passateli prima nella farina, poi nelle uova sbattute e poi nel pangrattato.

### **Passo 3.**

Se volete una panatura più consistente passate una seconda volta nelle uova e pangrattato.

### **Passo 4.**

Friggete il pollo in abbondante olio caldo, cuocete una decina di minuti per lato, scolatelo e disponetelo su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

### **Passo 5.**

Aggiustate di sale e pepe e servite ben caldo.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)