

POLLO AL LIMONE



INGREDIENTI: 4 cosce di pollo con sottocoscia – 4 spicchi d’aglio – 1 limone – origano – sale – pepe – 1 peperoncino – olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE: lavare le cosce di pollo lasciandoci la pelle e metterle a scolare alcuni minuti - coprire il fondo di un’ampia padella con l’olio extravergine di oliva e adagiarsi le cosce di pollo dal lato della pelle – far rosolare a fiamma viva da entrambe i lati fino ad ottenere una pelle croccante e dorata – abbassare la fiamma e stagliuzzarci gli spicchi d’aglio, sbriciolarci il peperoncino, salare e pepare – far cuocere a fuoco basso alcuni minuti da entrambe i lati, finchè l’interno delle cosce non appaia ben cotto – aggiungere una spolverata di origano ed un bicchiere di acqua calda ed alzare nuovamente la fiamma – rigirare le cosce fino a quando l’acqua sarà evaporata per metà e si sarà creato un sughetto – aggiungere il succo di un limone e far evaporare rigirando ancora per un minuto, attenzione a non far asciugare il sughetto! – spegnere e servire ben caldo con la sua salsa molto saporita – accompagnare con del buon pane casereccio.