

SECONDI PIATTI

Pollo al limone alla greca

LUOGO: [Europa](#) / [Grecia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 60
ml
SUCCO DI LIMONE 60 ml
SCORZA DI LIMONE 1 cucchiaio da tè
SALE
PEPE NERO
SPICCHIO DI AGLIO 3

PREPARAZIONE

1 Combinare insieme tutti gli ingredienti per la marinata.

Pestate leggermente i petti di pollo e trasferiteli in un contenitore dai bordi bassi o in una busta di plastica e ricopriteli con la marinata. Riponete in frigorifero fino a 12 ore.



2 Passate le 12 ore, scartate la marinata e rosolate il pollo in padella con dell'olio fino a che risulti tenero.



3 Affettate il pollo e mettetelo da parte.

In una pentola, sciogliete due cucchiai di burro, incorporatevi la farina ed il sale per creare un roux.



4 Aggiungete la senape ed aggiungete il latte a filo, mescolando costantemente fino a che risulti densa e omogenea.



- 5 In una piccola ciotola, miscelate i tuorli, le scorze di limone ed il succo di limone, incorporate una piccola quantità di “besciamella” nel composto di uovo sbattendo con una frusta. Rimettere tutto il composto di uova nella “besciamella” rimasta e portate a leggero bollore.



6 Rimuovete dal fuoco ed aggiungete l'aneto ed il prezzemolo.



7 Quando il prezzemolo inizia ad appassire, incorporate la panna.



8 Mettete a cuocere la pasta in abbondante acqua salata e cuocetela al dente.

Aggiungete 60 ml di burro sciolto, 150 ml di salsa d'uovo e di feta alla pasta cotta e mescolate bene.



9 Mettete il tutto in una teglia e distribuitevi sopra il pollo a fette, la salsa rimanente ed i formaggi.



10 Infornate fino a quando non risulti gratinato.