

SECONDI PIATTI

Pollo del kentucky

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 12 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

5-6 piccole cosce di pollo spezzettate
4 uova
2 limoni
2 spicchi d'aglio
6-7 cucchiari di olio extravergine di oliva
un pugno di pangrattato
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare le uova, il succo dei limoni, sale e pepe, infine unite gli spicchi di aglio.

Immergete il pollo nel composto e fate marinare per 12 ore.



2 In una ciotola mettete il pangrattato e passateci il pollo ricoprendolo per bene.



3 Ungete una teglia con l'olio e adagiateci sopra il pollo.



4 Infornate a 200°C per 45 minuti.

