

SECONDI PIATTI

Pollo fritto alla giavanese

LUOGO: Asia / Indonesia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 pollo
- 1 cucchiaino d'aceto
- 1 cucchiaino d'aglio salato
- 1 cucchiaino di pepe macinato
- 1 tazza d'acqua
- olio per friggere.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il pollo a pezzi; metteteli in una terrina. In un altro recipiente mescolate tutti gli altri ingredienti fuorché l'olio; versate sul pollo. Fate marinare 2 ore, girando i pezzi di tanto in tanto. Friggere in abbondante olio caldo; servite caldo dopo aver passato su un pezzo di carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso.