

SECONDI PIATTI

Pollo Yassa

LUOGO: *Africa / Gambia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *40 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

POLLO 1
CIPOLLE 400 gr
BURRO 150 gr
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 4
ALLORO 2 foglie
PEPE IN GRANI
LIMONE 1
BRODO DI POLLO 400 ml
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Tagliate il pollo in 4 pezzi. Irrorate i pezzi di pollo con succo di limone ed insaporite di sale.



2 Grigliate il pollo su una griglia rovente e metteteli da parte al caldo.



3 In una casseruola, sciogliete il burro e saltatevi il pollo, quindi aggiungete tutti gli altri ingredienti.



- 4 Incoperchiate e fate cuocere a fuoco basso, aggiungendo brodo di pollo o acqua all'occorrenza, fino a che la carne di pollo diventi tenera e succosa.



- 5 Trasferite il pollo nei piatti da portata guarnendolo con fette di pomodorini e limone.

NOTE

Questo è un piatto spesso utilizzato nelle feste. Può essere servito con riso, patatine o altro a piacere.