

SECONDI PIATTI

# Pollo alla diavola

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Se sei alla ricerca di un [secondo piatto di carne](#) facile da preparare, e allo stesso tempo gustoso e originale, il **pollo alla diavola** è la ricetta che fa per te. Il **pollo alla diavola** è un **piatto tipico della cucina italiana**, in particolare dell'**Emilia Romagna**, che si caratterizza per il suo **sapore piccante** e la sua tipica **croccantezza**. Il pollo alla diavola si prepara con un **pollo intero**, che viene **aperto e schiacciato**, e poi condito con **olio, sale e peperoncino in polvere**. Il **peperoncino** è l'ingrediente che dà il nome al piatto, e che potrai dosare a seconda del tuo grado di tolleranza al **piccante**.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare in casa, con le tue mani, un delizioso pollo alla diavola come da tradizione romagnola. Se ami la carne di pollo, puoi provare anche queste ricette:

[Pollo al curry veloce](#)

[Pollo al curry con zucchine](#)

[Pollo con i peperoni](#)

[Pollo alla cacciatora in bianco](#)

[Pollo al forno](#)

## INGREDIENTI

POLLO 1 kg

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

120 ml

PEPERONCINO IN POLVERE

SALE FINO

## PREPARAZIONE

- 1 Apri il pollo a libretto, meglio se lo fai fare al tuo macellaio, e adagialo sopra un foglio di carta forno. Se fosse necessario appiattirlo ulteriormente, battilo con un batticarne. Spennella la carne con un intingolo di olio extravergine di oliva, sale e peperoncino in polvere, avendo cura di ricoprire tutta la superficie del pollo, anche la parte inferiore.







- 2 Ungi una padella antiaderente con l'intingolo rimasto, sistema il pollo aperto al suo interno e accendi la fiamma tenendola medio bassa. La fiamma non deve essere vivace, perché il pollo deve cuocere lentamente, altrimenti si brucerà esternamente restando poco cotto all'interno. Copri il pollo con un foglio di carta forno e posiziona sopra una pentola abbastanza grande da coprirlo, piena d'acqua. In questo modo il pollo alla diavola cuocerà restando ben spianato.







**3** Ogni 15 minuti circa giralo dall'altro lato, e continua la cottura per 60-70 minuti, sempre a fiamma bassa (non al minimo). Con questa lenta cottura la carne cuocerà perfettamente e l'esterno avrà tutto il tempo di abbrustolite senza bruciare.

Una volta pronto, adagia il pollo sopra un tagliere e servi ben caldo.



