

SECONDI PIATTI

Pollo diavolo

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [80 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 1 pollo
- 4 peperoncini
- 2 limoni
- 1 mazzetto salvia
- sale
- pepe

PREPARAZIONE



2 Disossate il pollo, tagliatelo dalla parte del petto e mettetelo con l'interno sotto su carta stagnola.

Schiacciatelo bene.



3 Togliete il gambo e i semi dei peperoncini e tagliateli molto fine.

Tagliate la salvia a listerelle, spalmate sul pollo che in precedenza avete spruzzato con il succo di un limone.

Affettate l'altro limone e mettete anche quelle sul pollo, salate, pepate e lasciatelo

marinare per due ore coperto.



4 Cuocetelo nel forno preriscaldato per circa un'ora e venti a circa 200°.



5 Servitelo accompagnato con verdure al curry.

