

SECONDI PIATTI

# Pollo Yassa

di: *Cookaround*

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