

POLLO ALLA DIAVOLA

Ingredienti:

- 1 pollo
- 4/5 spicchi d'aglio
- rametto di rosmarino (a piacere)
- sale
- olio
- pepe
- aromi per arrostiti (facoltativo)
- limone premuto

Materiale:

- 2 padelle antiaderenti (una grande e una un po' più piccola)

Preparazione:

tagliate a metà il pollo lungo il petto; spalancatelo e appiattitelo (volendo in commercio si acquista già tagliato).

Dopo di che insaporite con il sale, il pepe, gli aromi per arrostiti e un po' d'olio. Meglio se lasciate insaporire il pollo per almeno mezz'ora. Prendere la padella più grande ed aggiungere un po' d'olio e 20 grammi di burro.

Sciolto il burro, inserite 2/3 spicchi d'aglio tagliati a metà e 2/3 rametti di rosmarino; adagiare sopra il pollo, prendere l'altra padella e ponete sopra di essa un peso. Farlo rosolare ambo le parti a fuoco basso per almeno un'ora. Qualche minuto prima della fine della cottura, spruzzate un po' di limone.