

Pollo alla diavola



Ingredienti

1 Pollo di circa 1 kg pulito ed eviscerato

Rosmarino, Salvia q.b.

1 Spicchio d'aglio

Olio evo, sale q.b.

Peperoncino di Cayenna q.b.

Preparazione

Aprire il pollo lungo lo sterno ed eliminare l'osso centrale, adagiarlo su un tagliere con la pelle rivolta verso l'alto ed utilizzare un batticarne per appiattirlo leggermente.

In una ciotola preparare un intingolo con olio, sale, peperoncino, aglio, salvia e rosmarino tritati. Disporre il pollo in una pirofila e spennellare con l'intingolo tutto il pollo. Coprire con pellicola e far riposare 1 ora in frigorifero e $\frac{1}{2}$ ora a temperatura ambiente.

Adagiare il pollo in una pentola antiaderente con un buon fondo, coprire con MC e far rosolare a fiamma viva da entrambi i lati iniziando dal lato della pelle poi abbassare la fiamma e cuocere per circa 15 min per lato con MC. Ora alzare la fiamma e terminare la cottura a fiamma viva $\frac{4}{5}$ min per lato con MC. Il pollo dovrà risultare ben dorato e croccante.

Lorena Vecchini