



# Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



## POLLO DORATO

### INGREDIENTI:

Pollo Intero Gr 1000  
Limone Naturale 1 (succo)  
Prezzemolo Fresco 2 (gambi)  
Bacche di Ginepro 7/8  
Farina di Grano Tenero "0" Q.B.  
Uova di Gallina 4 (intere)  
Sale Fino Q.B.  
Pepe Nero o Bianco Q.B.  
Olio di Sami di Arachide Lt 1

### PROCEDIMENTO:

Prendere il pollo, pulirlo, pelarlo e lavarlo perfettamente in abbondante acqua. Tagliarlo a pezzi seguendo questo schema: le 2 Coscie intere, 4 pezzi con le due Anche, 6 pezzi con i due Petti e le 2 Ali.  
Mettere il pollo in un recipiente, di ceramica o acciaio, assieme al succo del limone, i gambi del prezzemolo, le bacche di ginepro, il sale e il pepe.  
Mescolare bene e lasciare il pollo in fusione per due ore, avendo l'accortezza di girarlo ogni 30 minuti.  
Dopo 2 ore prendere il pollo e metterlo a scolare in un colapasta, dopo 15 minuti passare i pezzi di pollo nella farina e poi uno per volta passarli nell'uovo battuto NON salato e friggerli nell'olio di semi di arachide che deve essere caldo, ma non fumante.  
Friggere i pezzi di pollo fino a quando non saranno ben dorati, raccogliarli con una ramina per fritti, metterli a scolare su dei fogli di carta gialla e mangiare ancora caldi. Sono ottimi accompagnati da una semplicissima insalata di pomodori, cetrioli e peperoni, condita con olio, sale e limone spremuto.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com