

BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE

Friggere in olio i bocconcini di pollo (petto a pezzetti) preventivamente infarinati, per circa cinque minuti. Aggiungere il sugo di mezzo limone e portare avanti la cottura, salare a piacere. A cottura quasi ultimata, aggiungere il succo dell'altro mezzo limone fare asciugare e spegnere il fuoco.

RICETTE DI CUCINA