

POLLO FRITTO ALLA TOSCANA

Utilizzare preferibilmente cosce di pollo. Farle marinare per un paio di ore in una terrina con succo di limone olio EVO, sale e pepe.

Togliere il pollo dalla marinata, infarinarlo leggermente e passarlo in uova sbattute.

Friggerlo in abbondante olio di girasole due o tre pezzi alla volta per circa 15 minuti.

Fare asciugare su carte da cucina e servire ben caldo

www.bepino.it

RICETTA REGIONALE TOSCANA