



Grecia - Pollo al limone - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

KOTOPOULO LEMONATO

secondo piatto - pollame - Grecia

Ingredienti per 4 persone

1 pollo di media grandezza
1/2 tazza di olio
sale pepe
il succo di 2 limoni

Nettare e lavare il pollo, quindi tagliarlo in 4 pezzi. In una pentola far scaldare l'olio e indorare il pollo. Aggiungere sale, pepe, il succo di limone e una tazza di acqua e lasciar cuocere a fuoco lento per circa 1 ora. Servire il pollo accompagnato da patate fritte o riso.

eCucinando.it