



Pollo Yassa alla senegalese

Ingredienti

Ingredienti:

1 pollo tagliato in 8 pezzi
succo di 2 limoni
4 cipolle
1/4 di cucchiaino di peperoncino in polvere
5 cucchiari di olio d'oliva
1 peperoncino verde
1 cucchiaino di senape
1/4 di tazza di acqua
sale e pepe.

Preparazione

In una casseruola preparate una marinata con il succo di limone, le cipolle, il sale, il peperoncino e l'olio. Sistemate i pezzi di pollo e lasciate insaporire almeno per 4 ore. Pre-riscaldate una griglia e fate cuocere i pezzi di pollo fino a dorarli leggermente. Togliete le cipolle dalla marinata e fatele cuocere a fuoco basso in una pirofila per circa 15 minuti, fino a che risultino tenere. Versate il resto della marinata nella pirofila e fatela scaldare. Aggiungete i pezzi di pollo grigliati e il peperoncino verde intero, la senape e l'acqua. Portate a bollore, abbassate la fiamma e lasciate cuocere fino a che il pollo non diventi tenero.

