

PEPITE DI POLLO CROCCANTI

Ingredienti per 4 persone:

1. 700 gr di petto di pollo intero o tagliato spesso
2. 2 uova
3. 100 gr di farina 00
4. 100 ml di latte
5. La buccia di mezzo limone grattugiata
6. Pane grattugiato q.b.
7. Sale, pepe, olio per friggere q.b.

Procedimento:

tagliare il petto di pollo a striscioline



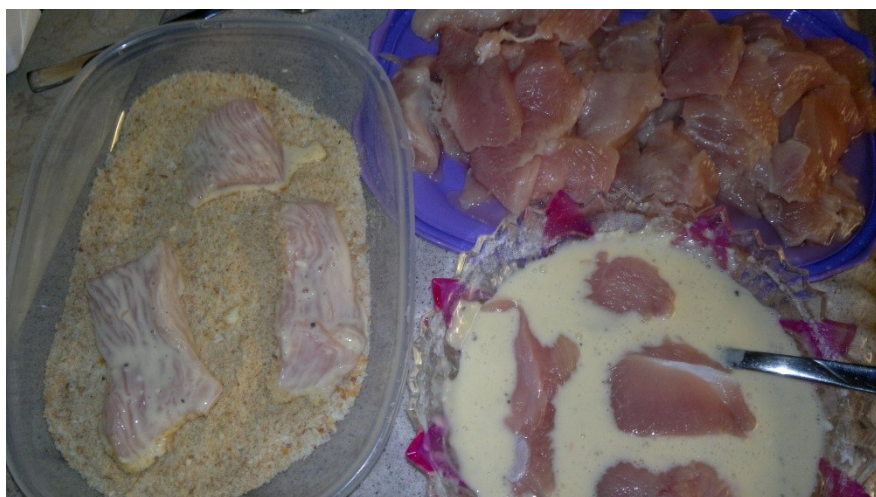
In una ciotola amalgamare bene il latte con la farina, le uova, il sale, il pepe e la buccia grattugiata del limone



Mettere il pane grattugiato in una ciotola per la panatura



Immergere nella pastella i pezzi di pollo (se si ha tempo si possono lasciare immersi a macerare tutti insieme per un paio d'ore) sgocciolare e passarli nel pane grattugiato, premendo bene per farlo aderire



Procedere alla panatura di tutti i pezzi (io in metà del pane ho aggiunto due cucchiaini di curry, infatti si notano quelli più gialli)



Friggere in abbondante olio pochi pezzi alla volta e sgocciolarli su carta assorbente



Servire caldissimi.



BUON APPETITO!!!