

SECONDI PIATTI

Bastoncini di pollo al limone fritti

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [2 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 8 ORE DI MARINATURA



Volete provare una ricetta troppo sfiziosa e saporita che farà impazzire tutti? Beh allora i bastoncini di pollo al limone fritti sono proprio ciò che fa per voi! Un secondo (o uno stuzzichino) da allestire con grande anticipo e cuocere all'ultimo minuto per il vostro lui o la vostra lei, ma ovviamente anche i bambini ne andranno matti: il limone smorza il gusto del fritto e la pastella protegge il pollo che si manterrà umido.

E se amate in modo particolare la carne bianca e cercate sempre nuove idee per farla, ecco una serie

di ricette con il pollo molto gustose:

[pollo arrosto](#)

[pollo alle mandorle](#)

[pollo con i peperoni](#)

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 600 gr

LIMONI 2

FARINA 00 50 gr

FARINA DI RISO 40 gr

BICARBONATO DI SODIO 1 pizzico

SEMI DI PAPAVERO 1 cucchiaino da tavola

ACQUA GASSATA

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1

Per realizzare la ricetta dei bastoncini di pollo al limone fritti per prima cosa ricavate le scorze ed il succo dai due limoni e tagliate le scorze a julienne.



2 Tagliate il petto di pollo in striscioline.



3 Riunite in una pirofila o una ciotola il pollo, il succo e le scorze di limone, una macinata di pepe ed un pizzico di sale.

Lasciate marinare il pollo per una notte intera.







4 Il giorno successivo preparate la pastella per la frittura: setacciate le farine in una ciotola ed unitevi un pizzico di bicarbonato.

Unite alle farine tanta acqua frizzante freddissima quanta ne serve per ottenere una pastella piuttosto fluida, dalla consistenza simile a quella delle crepes.

Unite alla pastella un cucchiaio di semi di papavero e mescolate per distribuirli uniformemente nel composto.







5 Mettete una pentola con dell'olio per frittura sul fuoco.

Non appena l'olio sarà ben caldo, provate a verificarne la temperatura buttandoci un pezzettino di pane, quindi passate velocemente le striscioline di pollo scolate dalla marinatura nella pastella e tuffatele direttamente nell'olio bollente.

Friggete tutto il pollo così da ottenere tanti bastoncini dorati; fateli asciugare su di un foglio di carta assorbente.

Servite il pollo fritto su di un letto d'insalata fresca.



Ricetta per 2 persone.

NOTE