

SECONDI PIATTI

Bastoncini di pollo croccanti fritti

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 petto pollo
3 uova
farina
pane grattugiato
olio
sale

I **bastoncini di pollo croccanti** sono un secondo piatto sfizioso e molto goloso! Di certo i bambini ne andranno matti ed è per questo che vi conviene farne tanti! Ovviamente non si tratta di un pasto propriamente light e salutare, ma piuttosto di un qualcosa da proporre in occasioni speciali. Provate questa ricetta e li farete buonissimi! Se cercate altre ricette sfiziose con il pollo perché non provate anche i [chupa chups](#) di pollo?

PREPARAZIONE

- 1 Per fare i bastoncini di pollo croccanti per prima cosa prediponete su un piano tutti gli ingredienti che vi occorreranno per realizzare la ricetta dei bastoncini di pollo croccanti fritti.



- 2 Tagliate il pollo a listarelle.



- 3 Infarinateli e passateli nell'uovo sbattuto con un pizzico di sale e nel pangrattato.



4 Friggeteli e serviteli in un piatto da portata.



CONSIGLIO

Quale olio mi conviene usare per la frittura?

Puoi usare un buon extravergine ma se vuoi puoi anche utilizzare quello di semi di arachide.

Posso farli prima?

La frittura sinceramente è buona al momento, dopo perde parecchio.