

SECONDI PIATTI

Bocconcini di pollo al limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

4 Fette di petto di pollo
1 uovo
farina
olio d'oliva
olio per friggere
sale.

PER LA SALSA

1 cucchiaino di fecola di patate
1/2 cucchiaino di zucchero
sale
2 cucchiari di olio d'oliva
2 limoni succosi
prezzemolo tritato.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate a striscioline il petto di pollo, a parte sbattete l'uovo con olio e il sale ed immergete le striscioline,



- 2 infarinate.



- 3 Friggete le striscioline di pollo in abbondante olio ed asciugatele bene su carta assorbente.



- 4 A parte scaldate dell'olio d'oliva con il succo filtrato dei limoni, lo zucchero ed un pizzico di sale, aggiungete un cucchiaino di fecola stemperata in poca acqua, finite la salsa con un po di prezzemolo tritato. Versate la salsina calda così ottenuta sul pollo, lasciate riposare il tutto per qualche minuto affinché si insaporiscano per bene.



- 5 Infilate le striscioline di pollo negli spiedini e servite tiepidi.

