

SECONDI PIATTI

Bocconi di pollo in tempura allo zafferano con crudité di finocchi e ananas allo yogurt

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

400 g di petto di pollo
2 fette di ananas
1 finocchio
6 cucchiari di farina 00
200 ml circa di birra chiara (fredda da frigorifero)
2 bustine di zafferano
4 cucchiari di yogurt greco
4 cucchiari di latte
sale
pepe
olio di semi di arachide per friggere.

PREPARAZIONE

- 1 Preparate per prima cosa le crudità: lavate il finocchio e tagliatelo sottilmente a fettine.



- 2 Tagliate a cubetti le fette di ananas.



- 3 Preparate la salsa: in una ciotola mettete lo yogurt, il latte, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Mescolare bene per ottenere una salsa fluida.



- 4 Riunite in un piatto da portata i finocchi e l'ananas, spargetevi sopra qualche barba di finocchio che avrete bel lavato e tagliuzzato, e irrorare con la salsa allo yogurt.



- 5 Tenete in fresco.

A questo punto potete preparare gli spiedini.

Tagliate a bocconcini grandi circa 3 cm il petto di pollo.



6 Infilate 2 bocconi su ogni spiedino, tenendoli vicini alla punta.



7 Mettete in una ciotola la farina, lo zafferano e un pizzico di sale.



- 8 Versate la birra ben fredda, mescolando con una frusta fino ad ottenere una pastella senza grumi e piuttosto densa.



- 9 Pastellare gli spiedini.



10 In una pentola stretta e lunga mettete l'olio e portatelo a temperatura (l'olio deve essere caldo ma non bollente).



11 Friggere gli spiedini finchè sono dorati.



12 Scolateli su carta assorbente.



13 Metteli sopra un piatto da portata, salateli leggermente e irrorate anch'essi con la salsa allo yogurt.



14 Servite caldi.

