

SECONDI PIATTI

# Chupa chupa di pollo

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [5 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

COSCIA DI POLLO 8

FARINA

UOVA

PANGRATTATO 2 cucchiai da tavola

QUATTRO SPEZIE 1 cucchiaio da tavola

AGLIO IN POLVERE 1 cucchiaio da tavola

CUMINO 1 cucchiaio da tavola

OLIO DI ARACHIDI 1 l

SALE

I **chupa chupa di pollo** sono una ricetta divertentissima da preparare e da servire, che farà innamorare grandi e piccoli! Davvero deliziosi, non potrete non sporcarvi le mani per mangiare "alla rustica" questi chupa chupa di pollo dorati e croccanti! Uno tra i junk food più amati da grandi e piccoli, perfetti da addentare durante una serata cinema davanti alla tv! Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta! Se amate poi il pollo fritto vi consigliamo di provare anche i [popcorn](#)!

# PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta dei chupa chupa di pollo preparate le cosce di pollo in modo tale che diventino dei chupa chupa: incidete la pelle e rimuovetela.



- 2 Incidete i tendini e ripiegate all'indietro la carne spostandola verso l'alto a formare una palla.





**3** Mettete i chupa chupa appena preparati da parte.

Prendete una ciotola con la farina, aggiungeteci un cucchiaio di aglio in polvere, un cucchiaio di quattro spezie e il cumino e mescolate per amalgamare la farina con gli insaporitori.





- 4 Prendete una ciotola e rompete le uova, aggiungete un pizzico di sale e sbattete con una forchetta.



- 5 Ora procedete con la panatura: passate i chupa chupa prima nella farina e poi nell'uovo, ripetendo l'operazione due volte.





- 6 Passate, infine, i cosciotti nel pangrattato e friggeteli in abbondante olio di semi bollente fino a doratura, impiegherete 4-5 minuti.



- 7 Avvolgete l'osso della coscia con un foglio di alluminio e servite i chupa chupa con una spolverata di sale.



## CONSIGLIO

**Non ho la friggitrice come faccio?**

Usa una pentola alta e friggi in olio profondo.

**Posso farli anche al forno?**

Certo! Il risultato non è proprio uguale ma saranno ottimi lo stesso!