

SECONDI PIATTI

## Cosci di pollo in pastella di spinaci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

6 cosce di pollo

### PER LA PASTELLA

200 g di latte

100 g di farina

100 g di spinaci lessati

50 g di burro

5 uova

noce moscata

pepe.

## PREPARAZIONE

**1** Con un coltellino affilato staccate la pelle ai cosci.



- 2 Preparete la pastella: in un tegame mettete a bollire il latte con il burro e un pizzico di sale. Gettarvi la farina, mescolate tenendo il composto sul fuoco fino a che farà un rumore come se friggesse e si staccherà dalla teglia.



- 3 Lasciate intiepidire l'impasto, poi con lo sbattitore elettrico incorporatevi le uova, uno alla volta, non aggiungendo il successivo se il precedente non sarà stato perfettamente amalgamato.



- 4 Unite al composto gli spinaci finemente tritati, salati, pepati e profumate con un pizzico di noce moscata.



- 5 Tuffate le coscette nella pastella preparata.



**6** Friggeteli nell'olio bollente. Servitele calde accompagnandole con spicchi di limone.