

ANTIPASTI E SNACK

Crocchette di pollo all'orientale

LUOGO: *Asia / India*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *5 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI POLLO 450 gr

CURCUMA 1/2 cucchiaino -

PEPERONCINO SECCO 1 cucchiaino -

SALE 4 o 5 g -

CIPOLLOTTI 3

UOVA 2

FARINA 25 gr

OLIO PER FRIGGERE

PREPARAZIONE

- 1 Mischiate tutti gli ingredienti insieme fino ad ottenere un impasto col quale, usando due cucchiari, formerete delle quenelles che farete scivolare nell'olio bollente.



- 2 Quando saranno dorate scolate l'olio in eccesso su carta assorbente, spruzzate con succo di limone e servite.