

SECONDI PIATTI

Crocchette di pollo alla Požarskij

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 900 gr
PANNA liquida - 100 ml
BURRO ammorbidito - 150 gr
VODKA 1 cucchiaio da tavola
PANE (mollica raffermata) - 90 gr
TUORLO D'UOVO 1
PANGRATTATO 100 gr
SALE

Che buone le **crocchette di pollo**! In Russia poi le fanno davvero ottime! In particolare qui vogliamo andarvi a proporre la ricetta delle crocchette di pollo alla Požarskij, buone anzi buonissime, grandi e piccoli ne andranno matti! Farle in casa non è affatto difficile, anzi in pochissimi passaggi riuscirete a realizzarle in maniera perfetta proprio come si fa in Russia. Seguite il nostro passo passo e provatele subito. E se amate tutti i fritti in maniera eccezionale, ecco per voi un'altra chicca imperdibile: [crocchette di patate](#)!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare le crocchette di pollo alla Požarskij per prima cosa tagliate la mollica in sei pezzi, immergeteli nella panna liquida per un quarto d'ora poi strizzateli bene.



- 2 Tritate i petti di pollo in due volte, la seconda volta insieme alla mollica di pane ammollata nella panna.



- 3 Aggiungete sessanta grammi di burro ammorbidito, il tuorlo, la vodka e il sale.



4 Mescolate bene e con le mani inumidite formate dodici crocchette di forma ovale.

Passatele nel pangrattato e appiattitele leggermente a uno spessore di tre centimetri.



- 5 Mette tre cucchiai di burro in una padella grande e fate dorare da entrambe le parti le crocchette di pollo.



- 6 Servitele su un piatto riscaldato.

CONSIGLIO

Ma posso friggere anche nell'olio?

Sì certo, andrà benissimo quello di semi.

Non posso mangiare frittura, potrei cuocerle in forno?

Sì puoi tranquillamente farle in forno.