

SECONDI PIATTI

Frittelle di pollo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 500 gr
FARINA 100 gr
UOVA sbattuto - 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
LIEVITO DI BIRRA sciolto in acqua tiepida -
½ cucchiaini da tavola
ACQUA tiepida - 500 ml
LIMONE succo - ½
OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 l
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Tagliate a pezzi non troppo piccoli la polpa del petto di pollo, trasferitela in una terrina e

conditela con sale e pepe abbondante.



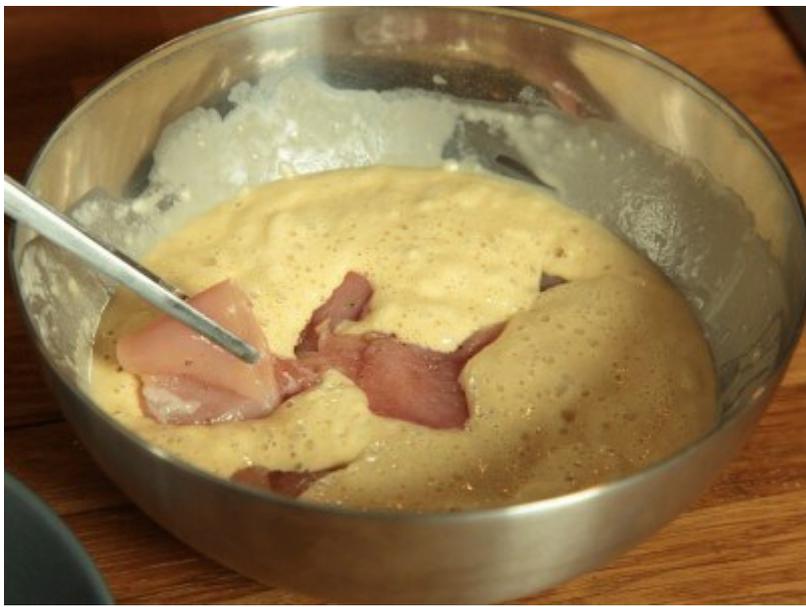
- 2 In un'altra ciotola amalgamate la farina con il lievito di birra e l'acqua, aggiungete due cucchiaini di olio d'oliva ed impastate il tutto. Infine, aggiungete anche l'uovo sbattuto.





3 Lasciate riposare la pastella per un paio d'ore.

Fate scaldare l'olio in padella, passate i pezzi di pollo nella pastella e, quando l'olio è bollente tuffarveli dentro.



- 4 Lasciate dorare le frittelle da un lato, quindi voltatele dall'altro e quando saranno gonfie e ben dorate, estraetele con la paletta, passatele nella carta assorbente e spruzzatevi sopra qualche goccia di limone.