

SECONDI PIATTI

Magnum di pollo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 100 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

POLLO 1
MOLLICA DI PANE 250 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
UOVA 2
PANGRATTATO
ROSMARINO
SALVIA
SEMI DI SESAMO
STECHE PER GELATO 12
OLIO PER FRIGGERE
SALE
PEPE

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa prendete una teglia e cuocete il pollo nel forno a 150°C con un rametto di

rosmarino, sei foglie di salvia, uno spicchio d'aglio ed aggiustate di sale e pepe. Una volta cotto lasciatelo raffreddare.

Mettete il pane in ammollo nell'acqua, strizzatelo molto accuratamente e sminuzzatelo all'interno di un robot da cucina insieme ad un rametto di rosmarino e tre foglie di salvia, versate il composto in una boule.

Pulite il pollo (attenzione alle ossa) e sminuzzatelo bene con un robot da cucina. Unitelo al pane, correggete di sale ed amalgamate bene l'impasto.

In un piatto rompete due uova, sbattetele e salatele, prendete una bilancia e pesate il composto, ogni "magnum" deve essere costituito da 50 g di pollo.

Lavorate il composto con le mani, cercando di conferire all'impasto la forma di un gelato, inserite la stecca di legno e con moltissima delicatezza passateli nell'uovo e successivamente nel pangrattato o nei semi di sesamo.

Portate a temperatura l'olio in una padella e friggeteli facendo attenzione a non romperli.

Serviteli ben caldi accompagnati da un'ottima maionese fatta in casa.

