

SECONDI PIATTI

Pepite di pollo alle patatine fritte

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 pacco di patatine fritte

1 petto di pollo.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti.



2 Tagliare un angolino della busta di patatine.



3 e ridurre le patatine in piccolissime briciole, col sistema che preferite .





- 4 Tagliare il petto di pollo in strisce alte 1,5 / 2 cm e poi in pezzi più o meno grandi. Mettere le briciole di patatine in un insalatiera e versarci sopra i pezzi di pollo, mescolando con cura in modo che le briciole aderiscano bene alla carne.





- 5 Prelevare delicatamente i pezzi di pollo "impanati" e poggiarli su una teglia foderata con carta da forno o l'alluminio, senza olio e mettere in forno a 200° C per 20 minuti circa.



- 6 Salare ed ecco le "pepite" croccanti.
Servire con ketchup, se piace.



7 Se poi, invece che sbriciolare a mano le patatine, preferite sminuzzarle col mixer, l'aspetto finale sarà questo.



8 Saranno ugualmente buoni ma meno croccanti.