

SECONDI PIATTI

Pepite di pollo croccanti

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le pepite di pollo croccanti sono una buona alternativa alle crocchette confezionate!! Semplice veloce e di sicura riuscita, ne vanno pazzi bimbi e adulti!!

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 1

YOGURT 200 gr

SENAPE ½ cucchiaini da tè

PAPRIKA DOLCE 1 pizzico

SALE

PEPE NERO

RICE CRISPIES oppure pane grattugiato -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Mettere in un contenitore il petto di pollo tagliato a pezzi con tutti gli ingredienti, ad esclusione del rice crispies e dell'olio evo, chiuderlo col coperchio o col cellophane e lasciare riposare in frigo per un paio di ore (anche tutta la notte).

Una volta tolte dal frigo passare i pezzi di pollo una per volta del rice crispies e disporli in una teglia foderata con carta forno cospargere il tutto con dell'olio evo e infornare a 180

sino a doratura.

Salare e buon appetito !!!!

