

SECONDI PIATTI

# Petti di pollo impanati con patatine

di: *Brontolo*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

4 petti di pollo (tagliati per ricavare una tasca profonda)  
6-7 olive verdi snocciolate  
2 pomodorini sott'olio  
1 cucchiaio di capperi piccoli  
2 cucchiaini d'olio d'oliva  
una manciata di parmigiano grattugiato  
prosciutto cotto  
sottilette o formaggio che fonde  
uova  
aglio  
sale e pepe  
patatine alla paprika in busta  
olio di semi per friggere.

# PREPARAZIONE

**1** Mettere in un mixer tutti gli ingredienti, ad esclusione del pollo, e realizzate una crema che spalmerete all'interno dei petti. Aggiungete del prosciutto cotto e le sottilette. Chiudete i petti schiacciandoli con la mano.

Sbattete 2-3 uova con dell'aglio schiacciato, sale e pepe. Schiacciate un pacchetto di patatine alla paprika. Bagnate i petti nelle uova sbattute e impanateli con le patatine.

Friggeteli nell'olio di semi a calore medio fino che diventano croccanti. Asciugateli con della carta assorbente da cucina per togliere un pò d'olio.

Buon appetito