

SECONDI PIATTI

Petto di pollo fritto

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 600 gr
UOVA 3
PANGRATTATO
FARINA
OLIO DI SEMI PER FRITTURA
SALE

Il petto di pollo fritto è uno di quei piatti che fa felici tutti. Una ricetta semplice da fare che piace a grandi e piccoli. Eh sì perché è molto difficile resistere alla bontà e alla croccantezza di questi deliziosi bocconcini. Croccanti fuori, teneri dentro sono davvero irresistibili e saporiti. Provate questa ricetta con la carne bianca e se cercate altre ricette con il pollo eccone alcune proprio saporite:

[pollo arrosto](#)

[pollo e peperoni](#)

[alette di pollo alla birra](#)

PREPARAZIONE

1 Tagliate il petto di pollo a dadi, di 3 cm di lato.





2 Passate i bocconcini di pollo dapprima nella farina, poi nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato.





3

Friggete il pollo in abbondante olio caldo. 160-170° fino a doratura circa 2 minuti

scolare l'olio in eccesso e salare.





