

SECONDI PIATTI

## Pollo con noci

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



### INGREDIENTI

1/2 petto di pollo tagliato a strisce  
una decina di noci di media grandezza  
2 cucchiaini di farina  
un cucchiaino di vino bianco  
un albume  
sale  
pepe  
olio per friggere.

### PREPARAZIONE

- 1 Prima di tutto prendiamo i gherigli, li mettiamo in un pentolino con acqua e li lasciamo bollire per 10 minuti così da poter togliere facilmente la pellicina.



**2** Dopo ciò li tritiamo in modo grossolano.

Intanto prepariamo un composto con la farina, il sale, l'albume, il vino e il pepe.



**3** E in questo composto mettiamo i pezzi di petto; li lasciamo immersi per 10 minutini e ogni tanto li giriamo.



4 Passati i dieci minuti "impaniamo" i pezzi di carne nelle noci tritate.



5 Facciamo friggere per 2 minuti circa.

