

SECONDI PIATTI

## Pollo fritto

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



### INGREDIENTI

Ali di pollo  
pangrattato  
farina  
uovo  
olio per friggere  
spezie  
limone  
aglio  
sale.

### PREPARAZIONE



2 Tagliare le ali a pezzi ed eliminarne le punte.





3 Lavarle bene e scolarle.



4 Procedere con la marinatura: irrorare con succo di limone.



5 L'aglio in pezzi ben visibili.



6 Cospargere con le spezie, salare.



7 Mischiare bene e lasciare marinare per 2 - 3 ore abbondanti.  
Sbattere le uova.



- 8 Preparare l'impanatura e mettere il pan grattato in un vassoio, nel pan grattato si può aggiungere anche un po' di formaggio grana grattugiato.





- 9 Passare ogni pezzetto prima nella farina poi nell'uovo e per ultimo nel pan grattato. Preriscaldare l'olio per friggere.





10 Tuffare il pollo nell'olio bollente e cuocere fino a che non si formi una bella crosticina croccante e dorata.





