

SECONDI PIATTI

Pollo fritto di frangipane

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

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



INGREDIENTI

1 pollo
50 cl di latte
500 g di yogurt
peperoncino in polvere
aglio e cipolla in polvere
tabasco
farina
2 cucchiai dibicarbonato
pepe
paprica dolce
olio per friggere
timo
maggiorana
origano
pepe
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare il pollo in pezzi. Preparare una marinata mescolando il latte, lo yogurt, un po' di peperoncino, aglio e cipolla in polvere e qualche goccia di tabasco. Mettere il pollo tagliato a pezzi nella marinata e tenere il tutto in frigorifero per 24 ore.



- 2 Preparare l'impanatura mescolando la farina con i 2 cucchiai di bicarbonato, sale, pepe e paprica dolce.



- 3 Tirare fuori i pezzi di pollo, sui quali si sarà formata una pellicola, cospargerli con la

paprika e le erbe aromatiche.



4 Infarinare bene i pezzi di pollo.



5 Friggere in abbondante olio.



6 Servire con cavolo cappuccio tagliato a striscioline, carote, cipolla, maionese con poca senape, yogurt e succo di limone.

