

SECONDI PIATTI

Pollo fritto alla maniera del Sud

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1
- 3 kg di pollo da friggere – tagliato a pezzi -
- 2 e ½ tazze di olio di semi
- 1 tazza di farina
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di pepe nero.

PREPARAZIONE

1 Mettere la farina in un piccolo sacchetto resistente per alimenti. Introdurre, a due per volta, i pezzetti di pollo, tenere chiuso e scuotere bene fino a quando non saranno infarinati uniformemente.

Disporre i pezzi su una superficie piatta e spruzzarli con il sale e il pepe. Scaldare l'olio in una larga padella di ferro, quando è ben caldo mettervi i pezzetti di pollo ben disposti, aiutandosi con le molle da cucina.

Coprire e cuocere per 25-30 minuti, girando i pezzetti 4 o 5 volte, fino a quando non avranno raggiunto un bel colore dorato.

Togliere il pollo, asciugarlo del grasso in eccesso su una carta ssorbente.

Mantenerlo croccante avvolgendo ogni pezzo nella carta paraffinata.