

SECONDI PIATTI

## Pollo fritto stile fast food

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **8 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 20 MINUTI DI RAFFREDDAMENTO



Pollo fritto stile fast food: la tecnica perfetta per gustare del pollo fritto proprio come quello del fast food a casa vostra. Seguite la videoricetta e gustatevi il miglior pollo fritto da fast food mai preparato nella vostra cucina!

### INGREDIENTI

POLLO cosce e sovracosce - 8  
FARINA  
AGLIO IN POLVERE 2 cucchiaini da tè  
CUMINO 1 cucchiaino da tè  
QUATTRO SPEZIE 2 cucchiaini da tè  
CIPOLLA IN POLVERE 2 cucchiaini da tè  
UOVA  
PANGRATTATO 2 cucchiaini da tavola  
OLIO DI ARACHIDI 1 l  
SALE  
PEPE NERO

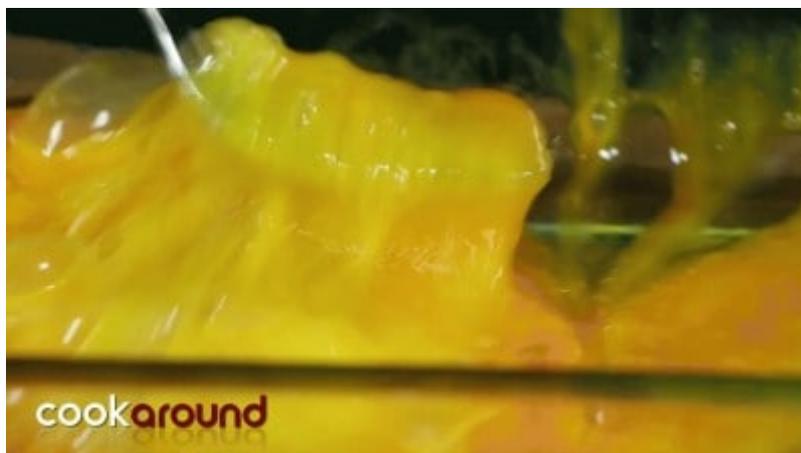
### PREPARAZIONE

**1** Versate della farina bianca in una terrina ed insaporitela con 2 cucchiaini di aglio in

polvere, 1 cucchiaino di cumino in polvere, 2 cucchiaini di misto spezie, 2 cucchiaini di cipolla disidratata in fiocchi, un paio di pizzichi di sale e pepe macinato fresco; mescolate per amalgamare gli ingredienti.



**2** Sbattete le uova in un'altra terrina con l'utilizzo di una forchetta.



- 3 A questo punto procedete con la panatura: passate i pezzi di pollo prima nella farina e dopo nell'uovo, dopodiché disponeteli in una teglia ricoperta da carta forno.



- 4 Mettete la teglia in congelatore per circa 20 minuti, servirà a far assestare la panatura.

Riprendete il pollo e procedete a fare una seconda panatura: ripassate il pollo nella farina, quindi nelle uova e infine nel pangrattato.



- 5 Scaldate abbondante olio di semi in una padella o in una friggitrice, quindi tuffatevi i pezzi di pollo per friggerli fino a cottura e doratura.



- 6 Prelevate il pollo dall'olio e fatelo scolare bene, quindi adagiatelo su fogli di carta assorbente e servitelo molto caldo.

