

SECONDI PIATTI

Pollo in pastella

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il **pollo in pastella** è un [secondo piatto](#) sfizioso e **croccante** che conquista tutti, grandi e piccini. Perfetto come [antipasto](#), secondo piatto o per un [aperitivo con amici](#), il **pollo in pastella** è **facile da preparare** e sempre apprezzato per la sua sfiziosità.

L'Arte della Pastella Perfetta

La chiave del successo di un buon **pollo in pastella** è la **pastella**. Una [pastella](#) ben fatta deve essere **leggera, croccante e avvolgere perfettamente i pezzi di pollo**, garantendo una **frittura omogenea e dorata**. Esistono diverse varianti di [pastella](#), alcune preparate con **farina e acqua frizzante**, altre con l'aggiunta di **uova o birra** per una maggiore

consistenza e sapore.

Adesso cuciniamo insieme del golosissimo pollo in pastella, iniziamo?

INGREDIENTI PER FARE IL POLLO IN PASTELLA

PETTO DI POLLO 500 gr

FARINA 100 gr

MAIZENA 50 gr

ACQUA 120 gr

SALE

ZENZERO IN POLVERE 1 pizzico

PAPRIKA 1 pizzico

PER FRIGGERE IL POLLO IN PASTELLA

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 2 l

COME SI FA IL POLLO IN PASTELLA

1 Per preparare il pollo in pastella, comincia ricavando da un petto di pollo intero dei cubetti di circa 2 cm per lato.

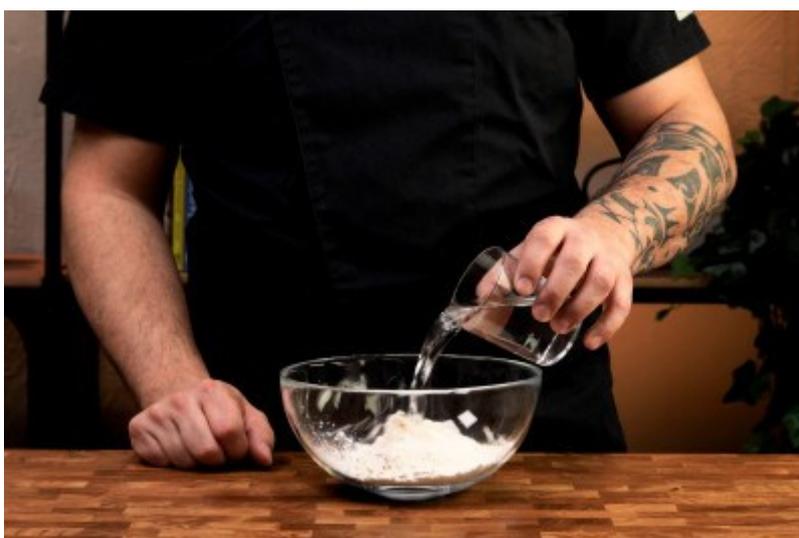
Quindi prima dividilo, rimuovi le cartilagini e gli ossicini, poi dividilo in strisce e poi a cubetti.



2 In una ciotola versa la farina, la maizena, un pizzico di zenzero, uno di paprika e uno di sale

Aggiungi l'acqua e mescola fino ad ottenere una pastella liscia.





3 Immergi il pollo nella pastella e mescola per coprirlo completamente.

In una pentola bassa scalda l'olio ad una temperatura tra i 170°C e 180°C e con l'aiuto di una pinza, una forchetta o un cucchiaio, immergi i pezzi di pollo uno ad uno.

Tieni i bocconcini di pollo mescolati per non farli attaccare al fondo o tra di loro e lasciali cuocere per circa 3 minuti, infine scolali su carta gialla e continua con gli altri pezzi.

Una volta cotto tutto il pollo, aggiungi un pò di sale ai bocconcini fritti





- 4 Impiatta il pollo in pastella prima di servirlo con le tue salse preferite o fette di limone da spremere sul pollo caldo.



