

SECONDI PIATTI

Polpette di pollo con panatura alle mandorle

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Amate le polpette? Eh come non capirvi! Questa è una passione che accomuna un po' tutti i golosi e se siete sempre alla ricerca di nuove versioni le polpette di pollo con panatura alle mandorle dovete assolutamente provarle.

Croccanti fuori grazie alla panatura fatta con questa deliziosa frutta secca e morbide grazie al loro impasto umido. Provate queste crocchette di pollo sfiziose e vedrete che successo incredibile sulle vostre tavole!

Se amate questo genere di proposte ecco per voi

altre ricette di polpette da provare assolutamente:

[polpette alla napoletana](#)

[polpette di luca](#)

[polpette di spinaci](#)

INGREDIENTI PER L'IMPASTO

PETTO DI POLLO 500 gr

PATATE LESSE 400 gr

UOVA 1

FARINA DI MANDORLE 50 gr

PANGRATTATO 50 gr

SALE

PEPE

INGREDIENTI PER LA PANATURA

FARINA 00

UOVA 1

PANGRATTATO 50 gr

GRANELLA DI MANDORLE 50 gr

OLIO DI SEMI

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle polpette di pollo alle mandorle per prima cosa pulite e tagliate a pezzi il petto.





2 Frullate quindi il petto di pollo con l'aiuto di un mixer.



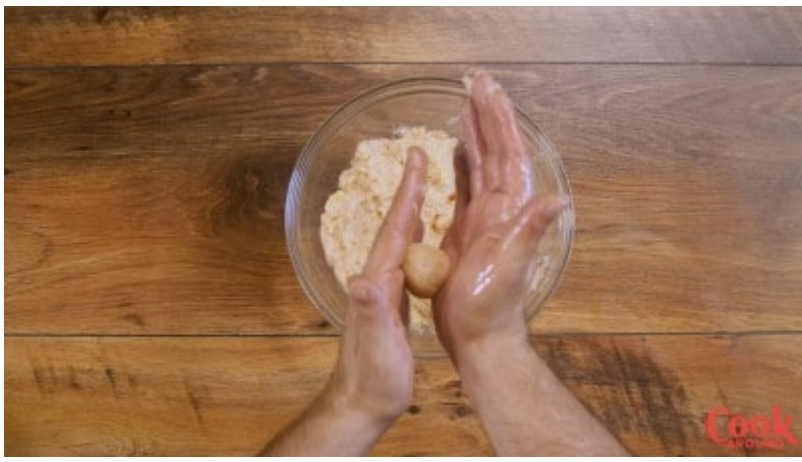
3 Unite le patate lesse, l'uovo, il sale, il pepe e la farina di mandorle e il pangrattato.







4 Formate ora le polpette con le mani unte con olio.



- 5 Unite il pangrattato con la granella di mandorle e poi passate le polpette nella farina poi nell'uovo sbattuto e infine nel rimanente pangrattato misto alla granella di mandorle.







6 Friggete a 160-170°, scolate l'olio in eccesso su carta assorbente e servite.



