

SECONDI PIATTI

## Pepite di pollo e formaggio

di: *Cookaround*



### INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 500 gr

SALE

PEPE NERO

MOZZARELLA 225 gr

PANKO

ORIGANO ESSICCATO

FARINA

UOVA 3

OLIO PER FRIGGERE

Se avete voglia di una serata pub, ma non vi va di uscire di casa, con questa ricetta realizzerete uno dei più buoni fritti mai provati. Le pepite di pollo e formaggio sono infatti delle crocchette sfiziose e filanti, perfette da portare a tavola quando vogliamo far felici tutti, grandi e piccoli.

La crosticina croccante fatta ad arte fa da scudo a un ripieno tenero e cremoso e l'effetto finale è decisamente esplosivo! Certo non si tratta di una ricetta light, ma di tanto in tanto un peccato di gola come questo ci sta benissimo! Stuzzicanti e saporite queste crocchette di pollo sono buonissime!

Se amate poi questo genere di proposte vi invitiamo a fare anche queste altre ricette di fritti golosi:

[calzoni fritti](#)

[fiori di zucca fritti](#)

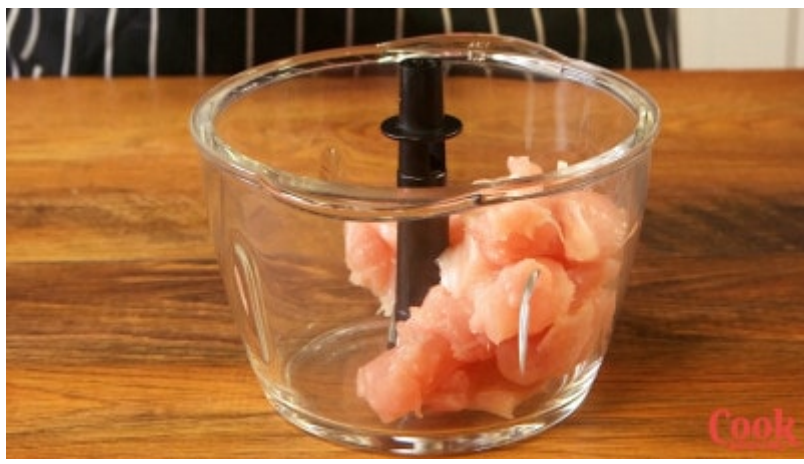
# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle pepite di pollo e formaggio per prima cosa tagliate il pollo a pezzi, così come tagliate a cubetti la mozzarella.





**2** Ora frullate il pollo.



**3** Per prima cosa, condite il pollo macinato con sale e pepe.





- 4 Prendete una manciata di pollo macinato e arrotolatelo a forma di palla ruvida, posizionate quindi un cubetto di formaggio al centro e avvolgetelo attorno al pollo macinato. Formate una specie di pepita di pollo. Proseguite così e mettete da parte.



5

Fatte tutte le crocchette, condite il panko con origano.



6

Prendete le crocchette di pollo e ricopritele di farina, immergetele nell'uovo e copritele con il mix panko / origano.





**7** Friggete nell'olio fino a quando diventano dorate e croccanti.

Alzatele dall'olio quando pronte e tenetele per qualche minuto su carta assorbente.







