

SECONDI PIATTI

Bastoncini di pollo al limone fritti

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **2 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 8 ORE DI MARINATURA



Un secondo (o uno stuzzichino) da allestire con grande anticipo e cuocere all'ultimo minuto per il vostro lui o la vostra lei: il limone smorza il gusto del fritto e la pastella protegge il pollo che si manterrà umido...

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 600 gr
LIMONI 2
FARINA 00 50 gr
FARINA DI RISO 40 gr
BICARBONATO DI SODIO 1 pizzico
SEMI DI PAPAVERO 1 cucchiaino da tavola
ACQUA GASSATA
OLIO DI SEMI PER FRITTURA
SALE
PEPE NERO

Preparazione

1 Tagliate il petto di pollo in striscioline.

Ricavate le scorze ed il succo dai due limone e tagliate le scorze a julienne.

Riunite in una pirofila o una ciotola il pollo, il succo e le scorze di limone, una macinata di pepe

ed un pizzico di sale.

2 Lasciate marinare il pollo per una notte intera.

Il giorno successivo preparate la pastella per la frittura: setacciate le farine in una ciotola ed unitevi un pizzico di bicarbonato.

3 Unite alle farine tanta acqua frizzante freddissima quanta ne serve per ottenere una pastella piuttosto fluida, dalla consistenza simile a quella delle crepes.

4 Unite alla pastella un cucchiaino di semi di papavero e mescolate per distribuirli uniformemente nel composto.

5 Mettete una pentola con dell'olio per frittura sul fuoco.

Non appena l'olio sarà ben caldo, provate a verificarne la temperatura buttandoci un pezzettino di pane, quindi passate velocemente le striscioline di pollo scolate dalla marinatura nella pastella e tuffatele direttamente nell'olio bollente.

6 Friggete tutto il pollo così da ottenere tanti bastoncini dorati; fateli asciugare su di un foglio di carta assorbente.

Servite il pollo fritto su di un letto d'insalata fresca.

Note