

SECONDI PIATTI

Bastoncini di pollo croccanti fritti

di: *pazzarellona*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

1 petto pollo
3 uova
farina
pane grattugiato
olio
sale

I **bastoncini di pollo croccanti** sono un secondo piatto sfizioso e molto goloso! Di certo i bambini ne andranno matti ed è per questo che vi conviene farne tanti! Ovviamente non si tratta di un pasto propriamente light e salutare, ma piuttosto di un qualcosa da proporre in occasioni speciali. Provate questa ricetta e li farete buonissimi! Se cercate altre ricette sfiziose con il pollo perché non provate anche i [chupa chups](#) di pollo?

PREPARAZIONE

- 1 Per fare i bastoncini di pollo croccanti per prima cosa prediponete su un piano tutti gli ingredienti che vi occorreranno per realizzare la ricetta dei bastoncini di pollo croccanti fritti.



- 2 Tagliate il pollo a listarelle.



- 3 Infarinateli e passateli nell'uovo sbattuto con un pizzico di sale e nel pangrattato.



4 Friggeteli e serviteli in un piatto da portata.



CONSIGLIO