

SECONDI PIATTI

# Bocconcini di pollo al limone

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 15 min

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



## INGREDIENTI

4 Fette di petto di pollo  
1 uovo  
farina  
olio d'oliva  
olio per friggere  
sale.

## PER LA SALSA

1 cucchiaino di fecola di patate  
1/2 cucchiaino di zucchero  
sale  
2 cucchiari di olio d'oliva  
2 limoni succosi  
prezzemolo tritato.

# PREPARAZIONE

- 1 Tagliate a striscioline il petto di pollo, a parte sbattete l'uovo con olio e il sale ed immergete le striscioline,



- 2 infarinate.



- 3 Friggete le striscioline di pollo in abbondante olio ed asciugatele bene su carta assorbente.



- 4 A parte scaldate dell'olio d'oliva con il succo filtrato dei limoni, lo zucchero ed un pizzico di sale, aggiungete un cucchiaino di fecola stemperata in poca acqua, finite la salsa con un po di prezzemolo tritato. Versate la salsina calda così ottenuta sul pollo, lasciate riposare i tutto per qualche minuto affinché si insaporiscano per bene.



- 5 Infilzate le striscioline di pollo negli spiedini e servite tiepidi.

