

SECONDI PIATTI

Bocconi di pollo in tempura allo zafferano con crudità di finocchi e ananas allo yogurt

di: *Cipolla77*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 400 g di petto di pollo
- 2 fette di ananas
- 1 finocchio
- 6 cucchiaini di farina 00
- 200 ml circa di birra chiara (fredda da frigorifero)
- 2 bustine di zafferano
- 4 cucchiaini di yogurt greco
- 4 cucchiaini di latte
- sale
- pepe
- olio di semi di arachide per friggere.

PREPARAZIONE

- 1 Preparate per prima cosa le crudità: lavate il finocchio e tagliatelo sottilmente a fettine.



- 2 Tagliate a cubetti le fette di ananas.



- 3 Preparate la salsa: in una ciotola mettete lo yogurt, il latte, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Mescolare bene per ottenere una salsa fluida.



- 4 Riunite in un piatto da portata i finocchi e l'ananas, spargetevi sopra qualche barba di finocchio che avrete bel lavato e tagliuzzato, e irrorare con la salsa allo yogurt.



- 5 Tenete in fresco.

A questo punto potete preparare gli spiedini.

Tagliate a bocconcini grandi circa 3 cm il petto di pollo.



6 Infilate 2 bocconi su ogni spiedino, tenendoli vicini alla punta.



7 Mettete in una ciotola la farina, lo zafferano e un pizzico di sale.



- 8 Versate la birra ben fredda, mescolando con una frusta fino ad ottenere una pastella senza grumi e piuttosto densa.



- 9 Pastellare gli spiedini.



10 In una pentola stretta e lunga mettete l'olio e portatelo a temperatura (l'olio deve essere caldo ma non bollente).



11 Friggere gli spiedini finchè sono dorati.



12 Scolateli su carta assorbente.



13 Metteli sopra un piatto da portata, salateli leggermente e irrorate anch'essi con la salsa allo yogurt.



14 Servite caldi.

