

SECONDI PIATTI

# Crocchette di pollo alla Po arskij

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Russia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *35 min*    COTTURA: *10 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 900 gr  
PANNA liquida - 100 ml  
BURRO ammorbidito - 150 gr  
VODKA 1 cucchiaio da tavola  
PANE (mollica rafferma) - 90 gr  
TUORLO D'UOVO 1  
PANGRATTATO 100 gr  
SALE

Che buone le **crocchette di pollo**! In Russia poi le fanno davvero ottime! In particolare qui vogliamo andarvi a proporre la ricetta delle crocchette di pollo alla Po arskij, buone anzi buonissime, grandi e piccoli ne andranno matti! Farle in casa non è affatto difficile, anzi in pochissimi passaggi riuscirete a realizzarle in maniera perfetta proprio come si fa in Russia. Seguite il nostro passo passo e provatele subito. E se amate tutti i fritti in maniera eccezionale, ecco per voi un'altra chicca imperdibile: crocchette di [patate](#)!

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare le crocchette di pollo alla Polarskij per prima cosa tagliate la mollica in sei pezzi, immergeteli nella panna liquida per un quarto d'ora poi strizzateli bene.



- 2 Tritate i petti di pollo in due volte, la seconda volta insieme alla mollica di pane ammollata nella panna.



- 3 Aggiungete sessanta grammi di burro ammorbidito, il tuorlo, la vodka e il sale.



4 Mescolate bene e con le mani inumidite formate dodici crocchette di forma ovale.

Passatele nel pangrattato e appiattitele leggermente a uno spessore di tre centimetri.



- 5 Mette tre cucchiai di burro in una padella grande e fate dorare da entrambe le parti le crocchette di pollo.



- 6 Servitele su un piatto riscaldato.

CONSIGLIO