

SECONDI PIATTI

Crocchette di pollo di Nigella

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

4 petti di pollo
300 g di salatini tipo Ritz
500 g di latticello/buttermilch o yogurt magro.

PREPARAZIONE

1 Pulire e tagliare a pezzettini i petti di pollo.



2 Metterli a marinare nel latticello per un'oretta o due.





3 Mettere i Ritz in un sacchetto e con l'aiuto di un matterello sbriciolarli finemente.





- 4 Con i salatini sbriciolati in una ciotola impanare i petti di pollo e disporli in una teglia da forno ricoperta di carta forno.





5 Cuocere in forno caldo a 220° per 15/20 minuti o fino a doratura.

