

SECONDI PIATTI

# Frittelle di pollo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 500 gr  
FARINA 100 gr  
UOVA sbattuto - 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiaini da tavola  
LIEVITO DI BIRRA sciolto in acqua tiepida -  
 $\frac{1}{2}$  cucchiaini da tavola  
ACQUA tiepida - 500 ml  
LIMONE succo -  $\frac{1}{2}$   
OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 l  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliate a pezzi non troppo piccoli la polpa del petto di pollo, trasferitela in una terrina e conditela con sale e pepe abbondante.



- 2 In un'altra ciotola amalgamate la farina con il lievito di birra e l'acqua, aggiungete due cucchiai di olio d'oliva ed impastate il tutto. Infine, aggiungete anche l'uovo sbattuto.





**3** Lasciate riposare la pastella per un paio d'ore.

Fate scaldare l'olio in padella, passate i pezzi di pollo nella pastella e, quando l'olio è bollente tuffarveli dentro.



- 4 Lasciate dorare le frittelle da un lato, quindi voltatele dall'altro e quando saranno gonfie e ben dorate, estraetele con la paletta, passatele nella carta assorbente e spruzzatevi sopra qualche goccia di limone.