

SECONDI PIATTI

Petto di pollo con patatine

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 1

PATATINE FRITTE in busta - 40 gr

SALE

Il **petto di pollo con patatine** è un piatto davvero furbissimo da preparare per i vostri figli, soprattutto se non amano mangiare la carne! Preparate il petto di pollo con patatine anche per i grandi, inseritelo nei vostri buffet e vedrete come finirà in fretta! E se amate i piatti così, ecco allora per voi un'altra ricetta imperdibile:

[cotoletta alla bolognese!](#)

PREPARAZIONE

- 1 Pulite il petto di pollo da eventuali scarti, affettatelo a striscioline e poi a pezzetti.



- 2 Sbriciolate delle patatine fritte in busta schiacciandole con le mani.



- 3 Trasferite le patatine sbriciolate in una busta di plastica nella quale unirete anche i pezzettini di pollo.

Sbattete bene la busta cosicchè le patatine possano ricoprire tutti i pezzi di pollo in modo omogeneo.



- 4 Preparate una teglia da forno foderata con della carta forno ed adagiatevi i pezzi di pollo panati con le patatine prelevati dal sacchetto di plastica.



- 5 Distribuite le patatine rimaste nel sacchetto sopra i pezzetti di pollo ed infornate il tutto a 200°C per 15 minuti circa.

Servite il pollo con le patatine accompagnandolo con spicchi di limone, salando se necessario.



6 Questo è un piatto che accontenta sia i grandi che i piccini.

NOTE

Le patatine in busta le potete preparare anche a casa, vi spieghiamo come. Tagliate le patate con una mandolina allo spessore più basso che avete o tagliatele a mano sottilissime (devono essere leggermente trasparenti). Riempite una bacinella con dell'acqua fredda e il ghiaccio e metteteci le patate tagliate. Lasciatele in acqua per mezz'ora o più, dopodiché sciacquatele sempre con acqua fredda e asciugatele bene bene con uno strofinaccio. Scaldate l'olio che deve essere molto caldo (non deve bruciare, attenzione, ma deve essere caldissimo) e versateci le patate, un po' alla volta, non troppe perché altrimenti si abbassa la temperatura dell'olio. Fatele friggere finché saranno belle dorate e poi scolatele e adagiatele su un vassoio coperto con della carta assorbente facendo attenzione a non sovrapporle altrimenti non rimarranno croccanti.