

SECONDI PIATTI

## Pollo in pastella

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 10 min    COSTO:  
molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Pollo in pastella, la ricetta preferita dai piccoli, ma anche dai più grandi. Cerchi una ricetta facile facile per il fare pollo in pastella?

Eccola qua: una pastella leggera e croccante senza uova, lievito, latticini o acqua gasata.

Una ricetta semplice che potrete realizzare in pochi minuti e modificare come più vi piace. Puoi variare gli aromi o la forma del pollo, cubetti o striscioline. L'importante è friggere in abbondante olio caldo e lasciare cuocere bene il pollo.

Cerchi qualche altra idea con il pollo, o qualcosa da friggere?

[Crocchette di cavolfiore](#)

[Ali di pollo saporite](#)

## INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 500 gr

FARINA 100 gr

MAIZENA 50 gr

ACQUA 120 gr

SALE

ZENZERO IN POLVERE 1 pizzico

PAPRIKA 1 pizzico

## PER FRIGGERE

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 2 l

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare il pollo in pastella, comincia ricavando da un petto di pollo intero dei cubetti di circa 2 cm per lato.

Quindi prima dividilo, rimuovi le cartilagini e gli ossicini, poi dividilo in strisce e poi a cubetti.



2 In una ciotola versa la farina, la maizena, un pizzico di zenzero, uno di paprika e uno di sale

Aggiungi l'acqua e mescola fino ad ottenere una pastella liscia.





**3** Immergi il pollo nella pastella il pollo e mescola per coprirlo completamente.

In una pentola bassa scalda l'olio ad una temperatura tra i 170°C e 180°C e con l'aiuto di una pinza, una forchetta o un cucchiaio, immergi i pezzi di pollo uno ad uno.

Tieni i bocconcini di pollo mescolati per non farli attaccare al fondo o tra di loro e lasciali cuocere per circa 3 minuti. Poi scolali su carta gialla e continua con gli altri pezzi.

Una volta cotto tutto il pollo, aggiungi un pò di sale ai bocconcini fritti





4 Impiatta.



