

SECONDI PIATTI

# Popcorn di pollo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 2

FARINA

SPEZIE MISTE 1 cucchiaino da tè

ZUCCHERO A VELO 1 cucchiaino da tè

PEPE MISTO 1 cucchiaino da tè

SALE 1 cucchiaino da tè

ALBUME 4

LATTE INTERO 100 ml

PANGRATTATO grosso - 2 cucchiaini da tavola

OLIO DI ARACHIDI 1 l

I popcorn di pollo sono fatti per stupire, e che sorpresa! Basta poco per replicare in casa un vero street food che potrete sfoggiare in mille occasioni! Un buffet di compleanno, una cena tra amici, un pranzo informale: con i popcorn di pollo non sbagliate mai! Un junk food che di tanto in tanto ci si può concedere, l'unica grande pecca è che sono talmente buoni che dovrete farne tantissimi perché vanno letteralmente a ruba! Provate questa ricetta e se amate questo tipo di piatti ve ne consigliamo un altro pazzesco: [chupa chupa](#) di pollo!

# PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il petto di pollo dapprima a striscioline e poi a cubetti di 1 cm per lato.



- 2 Riunite in una pirofila la farina, le spezie miste, lo zucchero a velo, il pepe, il sale ed amalgamate.





- 3** Infarinate bene i pezzettini di pollo, dopodiché, aiutandovi con un colino, levate la farina in eccesso.





4 Scaldate bene l'olio di semi in una padella.

Sbattete gli albumi con il latte senza montarli.



5 Prendete una pirofila con il pangrattato e incominciate ad impanare i bocconcini di pollo passandoli prima nell'albume e dopo nel pangrattato.

Ripetete l'operazione così da creare una doppia panatura per rendere i popcorn ancora più croccanti.



- 6** Quando l'olio è arrivato a temperatura, cominciate a friggere i bocconcini; i popcorn saranno cotti quando avranno assunto un colore brunito.



- 7** Asciugateli su carta assorbente, salate e servite i popcorn di pollo caldissimi.

