

SECONDI PIATTI

Popcorn di pollo

di: *Cookaround*

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

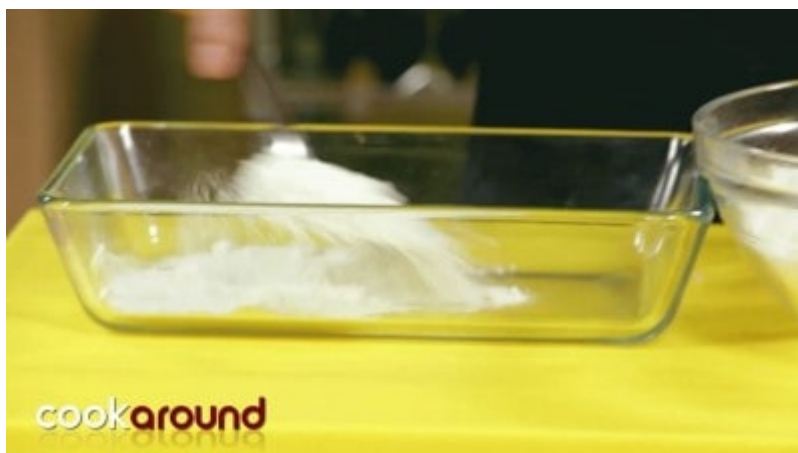
I popcorn di pollo sono fatti per stupire, e che sorpresa! Basta poco per replicare in casa un vero street food che potrete sfoggiare in mille occasioni! Un buffet di compleanno, una cena tra amici, un pranzo informale: con i popcorn di pollo non sbagliate mai! Un junk food che di tanto in tanto ci si 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!

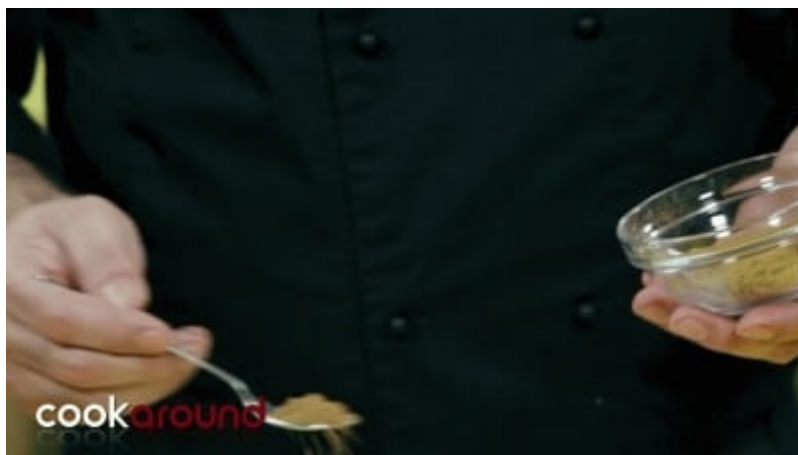
PREPARAZIONE

- 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.

