

Ricetta: **Pepite di pollo in pastella**

Author: WWW.MISYA.INFO

Le pepite di pollo in pastella sono una delle mie ricette preferite...Questa è la ricetta di mamma per fare le pepite di pollo; la pastella da un sapore diverso rispetto alla semplice impanatura e ogni volta che mamma le prepara è un successo, fanno fatica ad arrivare in tavola perché già durante la frittura tutti andiamo a pizzicare :) Queste pepite di pollo preparate in questo modo, non hanno nulla a che vedere con quelle comprate.. provare per credere :P

Ingredienti per 4 persone:

- 500 gr di petto di pollo intero
- 2 uova
- 100 gr di farina
- 100 ml di latte
- 1 limone
- sale
- pepe
- pan grattato

Tempo di preparazione: 15 min

Tempo di cottura: 15 min

Tempo totale: 30 min

Procedimento per preparare le Pepite di pollo in pastella

Tagliare il petto di pollo a pezzettini.

Preparare la pastella mescolando uova, farina, latte, sale, pepe e una grattugiata di limone.

Immergere i pezzettini di pollo nella pastella.

Passarli nel pan grattato.

Friggere i pezzetti di pollo in una padellina antiaderente.

Sgocciolare e servire le pepite di pollo ancora calde.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO