



POLLO CROCCANTE CON CRIK E CROK

Difficult: Media



Il pollo fritto Ã¨ giÃ buono di per sÃ©, in questa versione panato con le patatine diventa una leccornia indescrivibile ... dovete solo provarlo per capire!!!! Una volta fritti, i bocconcini di pollo, insieme ad altri gustosissimi ingredienti, vengono avvolti da una piadina e riscaldati in forno ... mmm andiamo subito a prepararli!!!!

Dosi: dosi per 8 piadine

- latte 2 cucchiari
- patatine classiche 1 sacchetto
- piadine 8
- pollo petto intero disossato circa 300gr.
- uova 2
- farina circa 100gr.
- insalata qualche foglia
- maionese o altra salsa a piacere
- olio di semi per friggere
- parmigiano 1 cucchiaio grattugiato
- pepe
- pomodorini 8

- sale

Lavare l'insalata e tagliuzzarla



Lavare i pomodorini e tagliarli a metà togliendo i semi



Ridurre il petto di pollo a pezzetti

Sbattere le uova con il latte



Un pÃ² di sale, pepe e parmigiano



Sbriciolare le patatine

Ora prepariamoci per la panatura e la frittura, passare il pollo prima nella farina, poi nell'uovo e poi



nelle patatine, infine nell'olio bollente



Ora prepariamo le piadine, mettendo nella parte superiore e centrale un pÃ² d'insalata, i pomodorini e il pollo

Chiuderla a fagottino in questo modo



Incartarla nella carta d'alluminio in modo da poterla riscaldare al momento di servirla
Accompagnarla con la maionese o la vostra salsa preferita



Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi